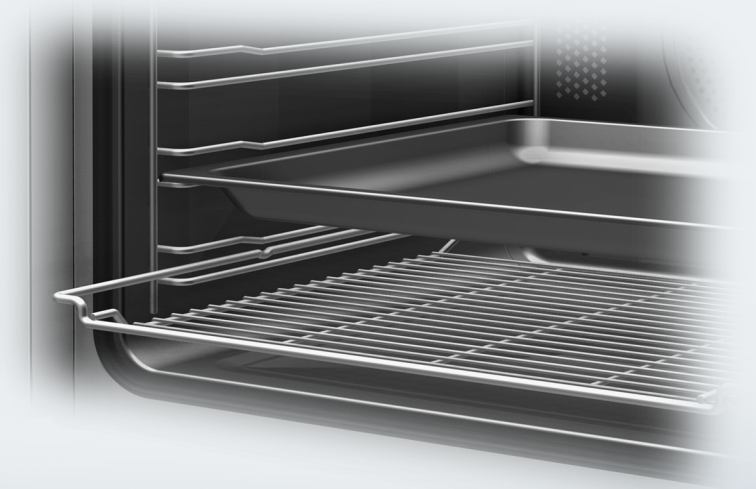
Download from www.vandenborre.be

Mode d'emploi et notice de montage
Cuisinières et fours



Veuillez lire **impérativement** la notice de montage avant de monter/d'installer/de mettre en service cet appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

fr - BE

M.-Nr. 09 609 100

Table des matières

Downloaded from www.vandenborre.be

Consignes de sécurité et mises en garde 5
Votre contribution à la protection de l'environnement 17
Présentation de la cuisinière 18
Présentation du four 19
Panneau de commande du four 20
Sélecteur de mode de fonctionnement 20
Modes de fonctionnement 20
Horloge programmable 21
Champ d'affichage 21
Touches 21
Sélecteur de température 21
Contrôle de température 21
Équipement 22
Désignation du modèle 22
Plaque signalétique 22
Étendue de la livraison 22
Accessoires fournis et accessoires en option 22
Grilles d'introduction 23
Plaque de cuisson, plaque universelle et grille avec butée de sécurité 23
Rails entièrement télescopiques FlexiClip HFC50 24
Montage des rails entièrement télescopiques FlexiClip 26
Démontage des rails entièrement télescopiques FlexiClip 27
Commande du four 30
Dispositifs de sécurité 30
Sécurité enfants du four 30
Soufflerie de refroidissement 30
Porte avec aération 30
Surfaces avec revêtement PerfectClean 31
Surfaces en émail catalytique 31
Panneau de commande du plan de cuisson 31
Première mise en service 32
Avant la première mise en service 32
Régler l'heure pour la première fois 32
Faire chauffer son four pour la première fois 33
Présentation des modes de cuisson 34
Commande du four 36
Conseils pour économiser de l'énergie 36

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation de la chaleur résiduelle . . . 36
Utilisation simple . . . 36
Soufflerie de refroidissement . . . 36
Préchauffage . . . 37
Horloge programmable . . . 38
Champ d'affichage . . . 38
Symboles apparaissant sur l'afficheur . . . 38
Touches . . . 38
Principe du réglage de l'heure . . . 39
Affichage des temps . . . 39
Une fois écoulé un temps programmé, . . . 39
Se servir du minuteur . . . 40
Réglage de la minuterie . . . 40
Modification de la minuterie . . . 41
Suppression de la minuterie . . . 41
Mise en marche et arrêt automatiques des programmes de cuisson . . . 42
Réglage du temps de cuisson . . . 42
Une fois le temps de cuisson écoulé . . . 43
Réglage du temps de cuisson et de la fin de cuisson . . . 44
Modification du temps de cuisson . . . 45
Remise à zéro de la durée de cuisson . . . 46
Suppression de la fin de cuisson . . . 46
Modification de l'heure . . . 47
Modification des réglages . . . 48
Pains/gâteaux . . . 50
Utilisation du tableau de cuisson . . . 51
Backtabelle . . . 52
Viande . . . 56
Utilisation du tableau de rôtissage . . . 56
Tableau du rôtissage . . . 58
Cuisson à basse température . . . 60
Grillades . . . 62
Utilisation du tableau de cuisson en mode Gril . . . 63
Tableau de cuisson en mode Gril . . . 65
Décongeler . . . 66
Stériliser . . . 67
Séchage / déshydratation . . . 68

Table des matières

Downloaded from www.vandenborre.be

Produits surgelés et plats préparés . . . 69
Gratiner . . . 70
Données pour les instituts de contrôle . . . 71
Plats testés selon la norme EN 60350 . . . 71
Classe d'efficacité énergétique . . . 71
Nettoyage et entretien . . . 72
Conseils . . . 73
Salissures normales . . . 73
Nettoyez le joint . . . 73
Salissures tenaces (hors rails entièrement télescopiques-FlexiClip) . . . 74
Salissures tenaces au niveau des rails entièrement télescopiques FlexiClip . . . 75
Salissures au niveau de la paroi revêtue d'émail catalitique . . . 75
Nettoyez les résidus d'épices, de sucre, ou équivalent . . . 75
Nettoyage des projections d'huile et de graisse . . . 76
Démonter la porte . . . 77
Démontage de la porte de l'appareil . . . 78
Montage de la porte . . . 81
Démontage des grilles d'introduction et des rails entièrement télescopiques FlexiClip . . . 82
Démonter la paroi arrière . . . 83
Retrait de la résistance de la voûte/du gril . . . 84
Que faire si ... ? . . . 85
Service après-vente et garantie . . . 89
Branchement électrique . . . 90
Schéma coté du montage . . . 92
Dimensions de l'appareil et de l'armoire . . . 92
Encastrement de la cuisinière . . . 94
Encastrement du four . . . 95
Coordonnées . . . 99

Downloaded from www.vandenborre.be

Les consignes de sécurité et les mises en garde valent pour les cuisinières **et** pour les fours, même si l'on utilise seulement le terme générique "four".

Ce four répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.
Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de celui-ci. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager le four.
Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation conforme

▶ Ce four n'est destiné qu'au seul usage ménager dans un environnement de type domestique ou équivalent.

▶ Ce four ne doit pas être utilisé en extérieur.

▶ Utilisez ce four exclusivement dans un cadre domestique pour cuire, rôtir, griller, cuisiner, décongeler, faire bouillir et sécher des produits alimentaires.
Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Ce four ne saurait être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ne leur permettent pas d'en user en toute sécurité, sauf à être sous surveillance.
Ces personnes ne sont autorisées à utiliser le four sans surveillance que si on leur en a expliqué suffisamment le fonctionnement. Elles doivent être en mesure d'identifier et de comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Si vous avez des enfants

▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du four sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus sont uniquement autorisés à utiliser le four si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Les enfants doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.

▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer ou entretenir le four sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais vos enfants jouer avec le four.

▶ Le risque d'asphyxie est bien réel ! En jouant, les enfants risquent de s'envelopper dans les emballages (par ex. les films en plastique) ou de les enfiler sur la tête et de s'asphyxier. Conservez les emballages hors de portée des enfants.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Le danger de brûlure est bien réel !
Les enfants ont une peau plus sensible aux températures élevées que les adultes. Le four chauffe au niveau de la vitre de la porte, des orifices de la porte et du panneau de commande. Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil pendant que celui-ci fonctionne. Dans le cas des cuisinières, les zones de cuisson s'échauffent également en cours de fonctionnement. Positionnez les poignées des couvercles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail pour éviter tout risque de brûlure.

▶ Le risque de blessure est bien réel !
La porte peut supporter un poids de max. 15 kg. Les enfants risquent de se blesser contre la porte ouverte.
Empêchez les enfants de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte ou encore de s'y suspendre.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent être lourds de conséquence pour les utilisateurs. Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.

▶ Un four endommagé peut présenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente pas de dommages extérieurs. Ne mettez jamais un four endommagé en service.

▶ La sécurité électrique de ce four n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit garantie. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien agréé.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter tout dommage à l'appareil. Vérifiez que c'est le cas avant de brancher votre appareil. En cas de doute, consultez un électricien.

▶ Les prises multiples ou les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie). Ne vous en servez pas pour raccorder le four au réseau électrique.

▶ N'utilisez le four que lorsqu'il est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Ce four ne doit pas être utilisé dans un environnement instable (sur un bateau par ex.).

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du four.
N'ouvrez jamais le bâti du four.

▶ La garantie ne s'applique que si les interventions sur le four sont exécutées par un réparateur agréé par Miele.

▶ Seule l'utilisation de pièces d'origine Miele garantit la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces Miele d'origine.

▶ Si un four est livré sans cordon d'alimentation, ou s'il s'agit de remplacer un cordon d'alimentation endommagé, un câble spécial du même type doit être installé par des professionnels agréés par Miele (voir chapitre "Raccordement électrique").

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il convient de débrancher complètement le four du réseau électrique, par ex. si l'éclairage de l'enceinte de cuisson (voir chapitre "Que faire si ...?").
Vous pouvez vous en assurer en procédant de la façon suivante :

– déconnectez le fusible de l'installation électrique, ou
– dévissez totalement le fusible à vis de l'installation électrique.
– Retirez la fiche d'alimentation (le cas échéant) de la prise de courant.
  À cet effet, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais saisissez la fiche.

Downloaded from www.vanbenhorre.be

▶ Pour fonctionner correctement, le four a besoin d'une alimentation en air froid suffisante. Veillez à ce que l'alimentation en air froid ne soit pas entravée (par ex. par l'intégration de baguettes d'isolation thermique dans l'armoire encastrée). Par ailleurs, l'air froid indispensable ne doit pas se réchauffer excessivement au contact d'autres sources de chaleur (par ex. fours à combustibles solides).

▶ Si le four est encastré derrière une façade de meuble, (par ex. une porte), laissez toujours celle-ci ouverte en cours de fonctionnement. De la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière les façades closes des meubles. Il peut s'ensuivre une altération du four, de l'armoire encastrée et du sol. Ne fermez la porte du meuble que lorsque le four est parfaitement refroidi.

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation appropriée

⚠ Le danger de brûlure est bien réel !
Le four chauffe en cours de fonctionnement.
Les risques de brûlure sont réels au niveau des résistances, de l'enceinte de cuisson, des aliments cuisinés et des accessoires.
Enfilez des gants avant toute opération d'insertion ou de retrait du four ou toute manipulation dans l'enceinte chauffée.

▶ Les objets inflammables à proximité d'un four sous tension peuvent s'enflammer du fait des températures élevées.
N'utilisez jamais le four pour chauffer la pièce.

▶ Si l'appareil est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, d'éventuels objets déposés sur le plan de cuisson peuvent fondre ou commencer à se consumer.
Dans le cas des cuisinières, n'utilisez jamais le plan de cuisson comme plan de travail.

▶ Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou des graisses.
N'éteignez jamais avec de l'eau des huiles ou des graisses enflammées. Éteignez le four et, dans le cas des cuisinières, également le plan de cuisson.
Gardez la porte de l'enceinte de cuisson fermée pour étouffer les flammes.
Étouffez prudemment les flammes sur le plan de cuisson à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture antifeu.

▶ Lorsque vous grillez des aliments, des temps de cuisson trop longs peuvent dessécher les aliments grillés et éventuellement les enflammer.
Veillez à bien respecter les temps de cuisson au gril.

Downloaded from www.vanbenborre.be

▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et sont susceptibles de s'auto-enflammer du fait de températures de gril excessivement élevées. N'utilisez jamais le mode gril pour cuire du pain ou sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez le mode chaleur tournante plus ou chaleur sôle/voûte .

▶ Si vous préparez des plats à base de boissons alcoolisées, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à températures élevées. Dans certains cas, cette vapeur peut s'enflammer au contact des résistances brûlantes.

▶ Lorsque vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir vos plats au chaud, l'humidité de l'air et l'eau de condensation peuvent provoquer des phénomènes de corrosion du four. Le panneau de commande, le plan de cuisson et l'armoire risquent également d'être endommagés.
N'éteignez jamais complètement le four mais réglez-le sur la température la plus basse du mode de fonctionnement choisi. La ventilation reste automatiquement en marche.

▶ Les aliments conservés ou maintenus au chaud dans l'enceinte de cuisson peuvent se dessécher et l'humidité qui en résulte est susceptible de corroder le four. Pour prévenir ce risque, couvrez les aliments.

▶ Vous risqueriez d'endommager ou de faire éclater l'émail de l'enceinte de cuisson par accumulation de chaleur.
Ne couvrez jamais le fond de l'enceinte de cuisson, par ex. avec du papier aluminium ou des films de protection restés dans le four. Ne posez pas de cocottes, de poêles, de casseroles ou de plaques directement sur le fond de l'enceinte de cuisson.

▶ L'émail du fond de l'enceinte, au contact des objets, risque d'être endommagé.
Si vous gardez des casseroles ou des poêles sur le fond de l'enceinte, veillez à les poser à plat sans les faire glisser.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Lorsqu'un liquide froid est répandu sur une surface chaude, il se dégage de la vapeur susceptible de provoquer de graves brûlures. De plus, les surfaces émaillées brûlantes peuvent être endommagées du fait du changement brusque de température.
Ne versez jamais de liquides froids directement sur des surfaces émaillées ayant chauffé.

▶ Il est important que la température soit répartie de manière uniforme dans les aliments et qu'elle soit suffisamment élevée. Remuez ou retournez les aliments afin de garantir l'uniformité de la cuisson.

▶ La vaisselle en plastique non compatible avec le four fond à températures élevées et peut endommager l'enceinte de cuisson ou commencer à se consumer.
N'utilisez que de la vaisselle compatible avec le four. Respectez les indications du fabricant de vaisselle.

▶ Lorsqu'elles sont chauffées, les boîtes de conserve fermées subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater.
Ne vous servez pas du four pour réchauffer des boîtes de conserve.

▶ Vous risquez de vous blesser dans la porte du four restée ouverte ou de vous y heurter.
Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.

▶ La porte peut supporter un poids max. de 15 kg.
Ne vous appuyez jamais sur la porte ouverte de l'appareil et n'y posez pas d'objet lourd. Veillez à ne rien bloquer entre la porte du four et l'enceinte de cuisson. Vous risqueriez d'endommager le four.

Downloaded from www.vandenborre.be

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur risque de se déposer sur les pièces sous tension et de provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four.

▶ Le verre de la porte vitrée peut être altéré par des rayures.
Pour nettoyer les surfaces vitrées de la porte, n'utilisez en aucun cas des produits abrasifs, des brosses ou des éponges à récurer, ni des grattoirs métalliques.

▶ Vous pouvez sortir les grilles d'introduction pour les nettoyer (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Replacez correctement les grilles et n'utilisez jamais votre four sans grilles.

▶ Vous pouvez sortir la paroi arrière en émail catalytique pour la nettoyer (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Replacez-la correctement et n'utilisez jamais votre four sans paroi arrière encastrée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Accessoires

▶ Les cuisinières Miele ne peuvent être combinées qu'avec les plans de cuisson indiqués par Miele.

▶ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Lorsque d'autres accessoires sont utilisés, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

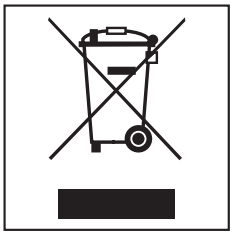
Downloaded from www.vanenborre.be

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.
Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer.
Votre revendeur reprend l'emballage.

Élimination de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux recyclables. Ils comportent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils sont mis au rebut avec le reste des déchets ou en cas de mauvaise manipulation. Par conséquent, ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets classiques.

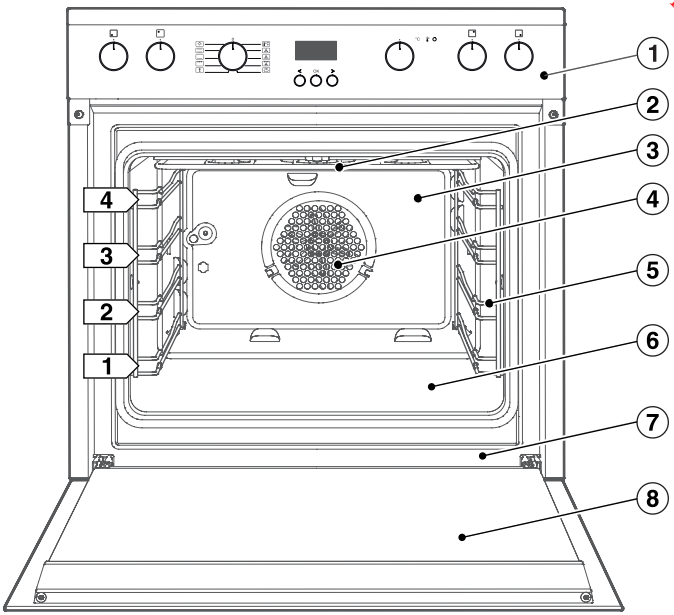


Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution. Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec le commerçant qui vous l'a vendu ou la société Recupel, au 02/706 86 10 ou via le site Web www.recupel.be, ou encore votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs. Le cas échéant, renseignez-vous auprès de votre distributeur.

Veillez à ce que votre vieil appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Présentation de la cuisinière

Downloaded from www.vandenborre.be



① Panneau de commande du four*, boutons zones de cuisson

② Résistance de la voûte/du gril

③ Paroi arrière en émail catalytique

④ Orifice d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire en arrière-plan

⑤ Grilles d'introduction et 4 niveaux

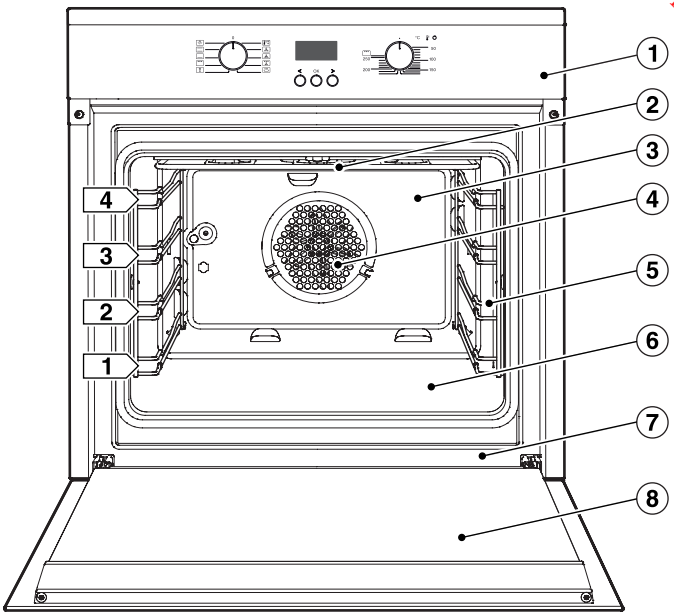
⑥ Sole et résistance de sole

⑦ Façade avec plaque signalétique

⑧ Porte

* Équipement suivant le modèle

Downloaded from www.vandenborre.be



① Panneau de commande du four*

② Résistance de la voûte/du gril

③ Paroi arrière en émail catalytique

④ Orifice d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire en arrière-plan

⑤ Grilles d'introduction et 4 niveaux

⑥ Sole et résistance de sole

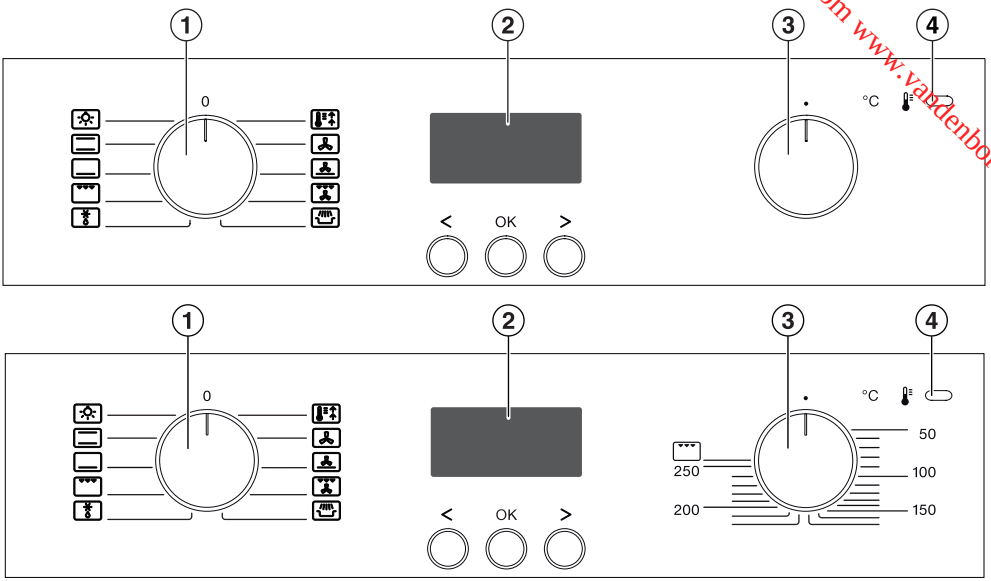
⑦ Façade avec plaque signalétique

⑧ Porte

* Équipement suivant le modèle

Panneau de commande du four

Downloaded from www.vandenborre.be



① Sélecteur de mode de fonctionnement
② Horloge programmable
③ Sélecteur de température
④ Témoin de la température

Sélecteur de mode de fonctionnement

Le sélecteur de mode de fonctionnement vous permet de sélectionner les modes de fonctionnement et d'activer l'éclairage de l'enceinte de cuisson séparément.

Vous pouvez le tourner vers la droite ou vers la gauche.
Lorsqu'il est en position **0**, vous pouvez l'enfoncer par une simple pression.

Modes de fonctionnement

- Éclairage
- Chaleur sole / voûte
- Chaleur sole
- Gril
- Décongeler
- Chauffage rapide
- Chaleur tournante Plus
- Cuisson intensive
- Gril avec chaleur tournante
- Cuisson éco

Downloaded from www.vandenborre.be

Horloge programmable

(Équipement suivant le modèle)

Vous pouvez commander l'horloge programmable via **l'afficheur** et les touches <, OK et >.

Champ d'affichage

Le champ d'affichage indique l'heure ou vos réglages.

Il s'assombrit légèrement lorsque vous ne procédez plus à des réglages.

Vous trouverez d'autres informations complémentaires dans le chapitre "Horloge programmable".

Touches

Les modèles disposent de touches à enfoncer.

Sélecteur de température

Le sélecteur de température vous permet de choisir les températures des programmes de cuisson.

Vous pouvez le tourner vers la droite, jusqu'à la butée, puis dans l'autre sens. Lorsqu'il est en position ● steht, vous pouvez l'enfoncer par une simple pression.

Vous trouverez l'échelle des températures sur le sélecteur de température et, pour les fours, sur le panneau de commande.

Contrôle de température

Le contrôle de température s'allume toujours lorsque le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

Dès que la température sélectionnée est atteinte :

– le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête,

– et le témoin de la température s'allume.

La régulation de la température permet que le chauffage de l'enceinte de cuisson et le contrôle de la température soient de nouveau activés lorsque la température de l'enceinte de cuisson descend au-dessous de la valeur programmée.

Équipement

Downloaded from www.vandenborre.be

Désignation du modèle

H2x6xE	Cuisinière = four + boutons des zones de cuisson
H2x6xB	Four

La description des fonctions du four vaut pour les cuisinières, même si l'on utilise seulement le terme générique "four".

Vous trouverez à l'arrière une liste des cuisinières H2x6xE et des fours H2x6xB décrits ici.

Plaque signalétique

Pour révéler la plaque signalétique disposée en façade, vous devez au préalable ouvrir la porte.

Vous y trouverez mentionnés la désignation du modèle de four, son numéro de fabrication et les données de raccordement au réseau (tension/fréquence/puissance de raccordement maxi).

Conservez ces informations, elles vous seront utiles en cas de question ou de problème.

Étendue de la livraison

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

- Le mode d'emploi et les instructions de montage des nombreuses fonctions du four,
- dans le cas du modèle H2x6xE, le mode d'emploi et les instructions de montage du plan de cuisson sont de plus fournis séparément,
- les vis indispensables à la fixation du four dans l'armoire encastrée,
- diverses accessoires.

Accessoires fournis et accessoires en option

Équipement selon le modèle !
En principe, votre four dispose d'une grille, d'une tôle universelle et d'une plaque à patisserie & d'un gril .
Selon le modèle, votre four peut être équipé de divers accessoires énumérés ici.

Tous les accessoires énumérés, ainsi que les produits de nettoyage et d'entretien sont conçus pour être utilisés avec les appareils Miele.

Vous pouvez les commander par Internet à l'adresse www.miele-shop.com ou les obtenir auprès de votre SAV ou de votre revendeur agréé Miele.

Au moment de la commande, rappelez les références de votre modèle de four et la désignation des accessoires souhaités.

Downloaded from www.vandenborre.be

Grilles d'introduction

Dans l'enceinte de c uisson se trouvent les grilles et, à droite et à gauche, les 4 niveaux permettant d'y introduire l'accessoire.

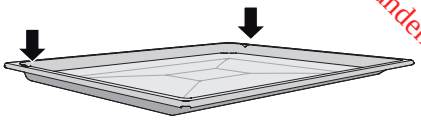
Chaque niveau est constitué de deux tiges superposées :

– Les accessoires (par ex. la grille) doivent être poussés entre ces deux tiges,

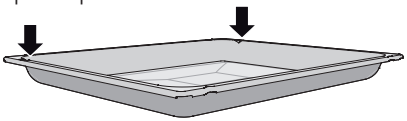
– les rails entièrement télescopiques Flexi-Clip (le cas échéant) s'intègrent à la tige du haut.

Vous pouvez déposer les grilles d'introduction et les démonter pour les nettoyer (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

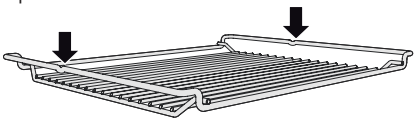
Plaque de cuisson, plaque universelle et grille avec butée de sécurité



Plaque à pâtisserie HBB51:



Plaque universelle HUBB51:

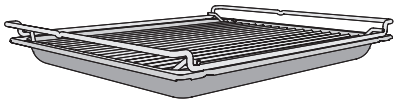


Grille HBBR50:

Introduisez toujours ces accessoires entre les deux tiges d'un niveau des grilles d'introduction.

Poussez toujours la grille avec sa surface de pose orientée vers le bas.

Une butée de sécurité est centrée sur les petits côtés de ces accessoires. Cette sécurité empêche les accessoires de glisser hors des grilles lorsque vous ne souhaitez les sortir que partiellement.

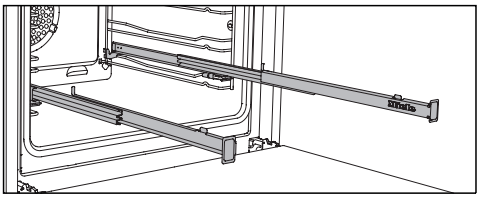


Si vous placez la grille dans la plaque universelle, la plaque universelle sera poussée entre les tiges d'un niveau et la grille automatiquement au-dessus.

Ces pièces émaillées sont pourvues d'un revêtement PerfectClean.

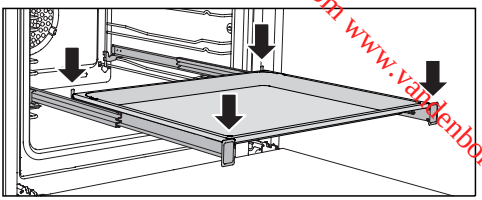
Downloaded from www.vandenborre.be

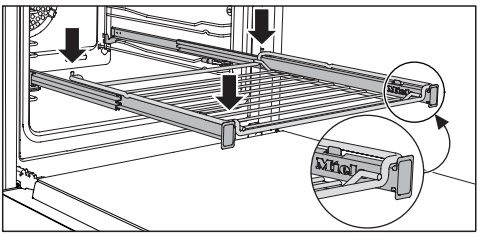
Rails entièrement télescopiques FlexiClip HFC50



Les rails entièrement télescopiques FlexiClip peuvent être montés sur les trois niveaux d'introduction inférieurs et être extraits complètement du four.
Ils vous permettent de bien voir l'ensemble des aliments.

Enfoncez complètement les rails télescopiques FlexiClip avant d'introduire les accessoires.





Pour que les accessoires ne tombent pas,

– veillez à ce qu'ils soient toujours bien insérés entre l'ergot avant et l'ergot arrière ;

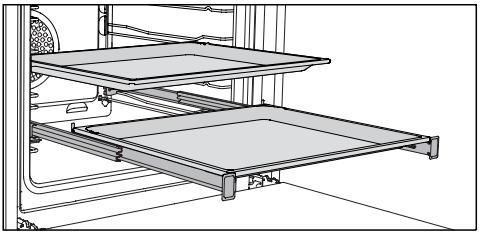
– introduisez toujours la grille avec la surface de pose vers le bas sur les rails entièrement télescopiques FlexiClip.

Les rails entièrement télescopiques FlexiClip peuvent supporter un poids maximal de 15 kg.

Downloaded from www.vandenborre.be

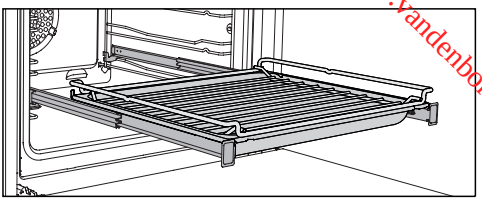
Étant donné que les rails entièrement télescopiques FlexiClip sont montés sur le rail supérieur d'un niveau d'introduction, la distance par rapport au niveau d'introduction supérieur diminue. Si la distance est trop petite, le résultat de cuisson est affecté.

Si vous cuisinez simultanément avec plusieurs plaques à pâtisserie, plaques universelles ou grilles :



- Insérez une plaque à pâtisserie, une plaque universelle ou une grille sur les rails entièrement télescopiques FlexiClip.
- Lorsque vous introduisez des accessoires supplémentaires, respectez une distance minimale d'un niveau vers le haut par rapport aux rails entièrement télescopiques FlexiClip.

Si vous utilisez une tôle universelle avec la grille placée en dessous :



- Insérez la plaque universelle supportant sa grille sur les rails entièrement télescopiques FlexiClip. Lors de l'introduction, la grille glisse automatiquement entre les tiges du niveau d'introduction au-dessus des rails entièrement télescopiques FlexiClip.
- Lorsque vous introduisez des accessoires supplémentaires, respectez une distance minimale d'un niveau vers le haut par rapport aux rails entièrement télescopiques FlexiClip.

Downloaded from www.vandenborre.be

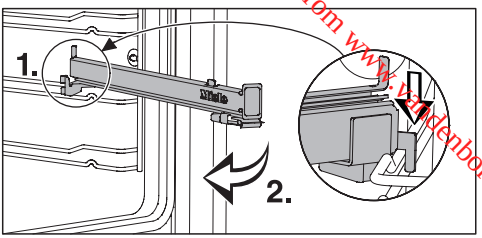
Montage des rails entièrement télescopiques FlexiClip

⚠ Le danger de brûlure est bien réel !
Les résistances doivent être hors tension. Attendez que l'enceinte de cuisson ait refroidi.

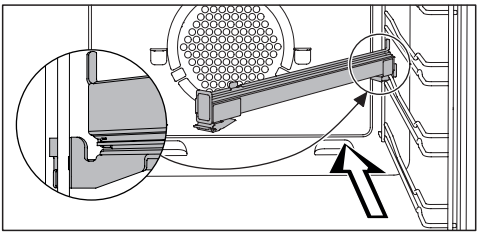
Chaque niveau est constitué des deux tiges de la grille d'introduction.
Les rails entièrement télescopiques FlexiClip sont montés sur la tige supérieure d'un niveau d'introduction.

Montez le rail entièrement télescopique FlexiClip comportant l'inscription Miele du côté droit.

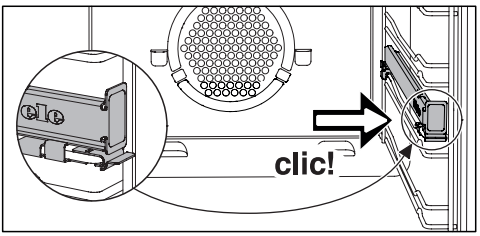
Lors de l'installation ou du démontage, ne séparez **pas** les rails entièrement télescopiques FlexiClip. Si les rails entièrement télescopiques FlexiClip sont bloqués après l'installation, vous devrez les extraire avec force.



- Encastrez le rail entièrement télescopique FlexiClip sur l'extrémité avant de la tige supérieure d'un niveau d'introduction (1.), puis faites-le pivoter vers le centre de l'enceinte de cuisson (2.).



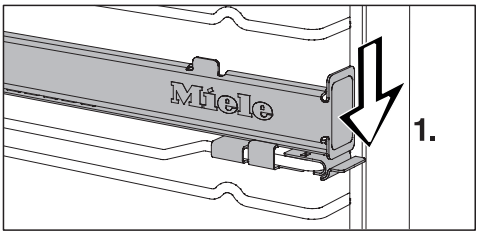
- Faites glisser le rail entièrement télescopique FlexiClip le long de la tige supérieure vers l'arrière en oblique, jusqu'à la butée.



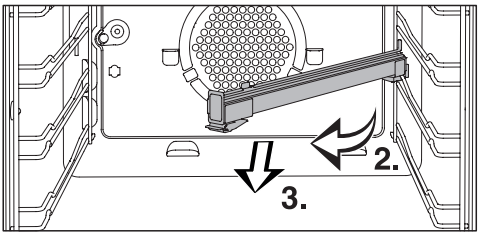
- Faites pivoter le rail entièrement télescopique FlexiClip dans sa position de départ et enclenchez-le sur la tige supérieure (vous entendrez alors un clic).

Downloaded from www.vandenborre.be

Démontage des rails entièrement télescopiques FlexiClip

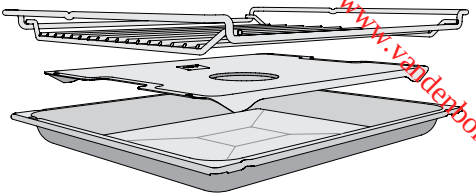


- Enfoncez complètement le rail entièrement télescopique FlexiClip.



- Poussez la languette du rail entièrement télescopique FlexiClip vers le bas (1.).
- Faites pivoter le rail entièrement télescopiqueFlexiClip vers le centre de l'enceinte (2.) et tirez-le vers l'avant le long de la tige supérieure (3.).
- Soulevez le rail entièrement télescopique FlexiClip et retirez-le de la tige.

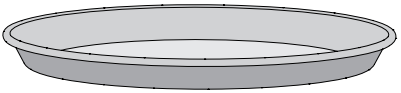
Gril et plaque à rôtir HGBB51



Le gril et la plaque à rôtir sont disposés entre la grille et la plaque universelle. Lorsque vous grillez ou rôtissez, elle recueille le jus de viande pour éviter qu'il ne brûle et pour vous permettre de le réutiliser en fin de cuisson.

La surface émaillée est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

Moule de cuisson circulaire HBF 27-1

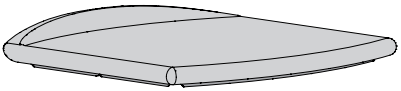


Ce moule circulaire convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

La surface émaillée est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

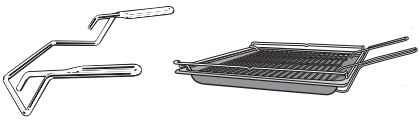
Downloaded from www.vandenborre.be

Pierre de cuisson HBS 60



La pierre de cuisson permet de cuire de manière optimale tous les aliments dont la pâte doit rester croustillante, tels que les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les pâtisseries épicées, etc.
Elle est en céramique réfractaire et sa surface est émaillée.
Elle doit être posée sur la grille.
La pierre est livrée avec une pelle en bois non traité qui permet de déposer et de retirer les pâtes à cuire.

Poignée HEG



La poignée permet de sortir la tôle universelle, la tôle de cuisson et la grille avec plus de facilité.

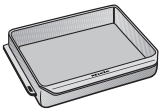
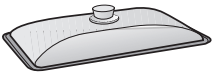
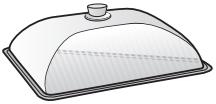
Cocotte HUB et couvercle de cocotte HBD

Contrairement aux autres plats, les cocottes Miele peuvent être enfournées directement sur les grilles. Comme la grille, elles sont pourvues d'une butée de sécurité.
La surface des cocottes est dotée d'un revêtement antiadhésif.

Les cocottes existent en 22 cm ou 35 cm de profondeur. Largeur et hauteur sont identiques.

Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles séparément.

Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

Profondeur : 22 cm	**Profondeur : 35 cm**
HUB61-22 HUB62-22*	HUB61-35
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* compatible avec les plans de cuisson à induction

Downloaded from www.vandenborre.be

Accessoire en émail catalytique

– Parois latérales
  Les parois latérales se placent derrière les grilles d'introduction et protègent les parois de l'enceinte des salissures.

– Voûte
  La voûte surmonte la résistance supérieure/du gril et protège le plafond de l'enceinte de cuisson des salissures.

– Paroi arrière
  Commandez la pièce de rechange si l'émail catalytique est devenu inutilisable par suite à des manipulations impropres ou du fait de saletés trop profondément incrustées.

Au moment de la commande, rappelez les références du modèle de votre four.

Chiffon en microfibres Miele

Cet accessoire permet d'éliminer facilement les salissures légères et les traces de doigts.

Nettoyant pour four Miele

Ce nettoyant pour four convient à l'élimination des salissures les plus tenaces. Il n'est pas nécessaire de faire chauffer le four.

Downloaded from www.vandenborre.be

Commande du four

(suivant le modèle)

La commande du four permet d'utiliser les différents modes de fonctionnement (cuisson, rôtissage, gril).

Les fours dotés d'une horloge programmable offrent en outre les fonctionnalités suivantes

– l'affichage de l'heure ;
– l'utilisation d'un minuteur ;
– la mise en marche et l'arrêt automatiques des programmes ;
– la sélection de réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants du four

La sécurité enfants protège le four de toute manipulation intempestive (voir chapitre "Horloge programmable - Modification des réglages - *P 3*").
Lorsque la sécurité enfants est activée, l'afficheur indique .

Soufflerie de refroidissement

La soufflerie de refroidissement est automatiquement déclenchée à chaque opération de cuisson. Ainsi, avant d'être évacuées en passant entre la porte de l'appareil et le panneau de commande, les vapeurs provenant de l'enceinte de cuisson sont mélangées à de l'air frais, ce qui les refroidit.

À la fin d'un programme, la soufflerie de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain laps de temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur l'armoire.

Elle s'arrête automatiquement lorsque l'enceinte de cuisson repasse sous une certaine température.

Porte avec aération

La porte est équipée d'une vitre fabriquée dans un verre qui renvoie partiellement la chaleur.

Vous pouvez déposer la porte et la démonter pour la nettoyer (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Downloaded from www.vandenborre.be

Surfaces avec revêtement PerfectClean

Les surfaces PerfectClean se caractérisent par un pouvoir antiadhésif remarquable et un nettoyage exceptionnellement facilité.

Il est facile de décoller les aliments une fois la cuisson terminée. Il est facile d'éliminer les salissures de pâtisserie ou de préparations à rôtir une fois la cuisson terminée.

Vous pouvez trancher et découper vos aliments sur les surfaces PerfectClean.

N'utilisez pas de couteau céramique sur les surfaces PerfectClean car vous pourriez les rayer.

Les surfaces avec revêtement PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

Lisez attentivement les instructions du chapitre "Nettoyage et entretien", pour préserver durablement les qualités antiadhésives et l'exceptionnelle facilité d'entretien.

Élément revêtu du matériau PerfectClean :

- enceinte de cuisson,
- Tôle universelle,
- Tôle de cuisson,
- Gril et plaque à rôtir,
- moule circulaire.

Surfaces en émail catalytique

La paroi arrière de l'enceinte de cuisson est recouverte d'un émail catalytique qui, à température élevée, élimine spontanément les projections d'huile et de graisse.

Veuillez suivre les instructions figurant au chapitre "Nettoyage et entretien".

Panneau de commande du plan de cuisson

(suivant le modèle)

Les modèles H2x6xE disposent en outre de boutons de zones de cuisson, par l'intermédiaire desquels vous commandez les zones de cuisson du plan de cuisson combiné.

Les boutons des zones de cuisson peuvent être enfoncés en position ● par simple pression.

La plage de réglage est inscrite.

Affectations des boutons des zones de cuisson :

Symbole	Zone de cuisson
	avant gauche
	arrière gauche
	arrière droite
	avant droite

La commande du plan de cuisson n'est pas verrouillée lorsque vous activez la sécurité enfants du four.

Lisez le mode d'emploi et les instructions de montage séparés du plan de cuisson. Vous y trouverez toutes les informations utiles pour la commande et l'installation du plan de cuisson.

Downloaded from www.vantenborre.be

Avant la première mise en service

⚠ Le four ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

- Le cas échéant, dégagez les sélecteurs de température et de mode de fonctionnement de leur position enfoncée par simple pression.

Vous ne pouvez modifier l'heure que si le sélecteur de mode de fonctionnement est en position **0**.

- Pour les fours dotés d'une horloge programmable, réglez l'heure.

Régler l'heure pour la première fois

L'heure s'affiche au format 24 heures.

Après raccordement au réseau électrique, l'indication *12:00* clignote dans l'afficheur.

Réglez l'heure par blocs : d'abord les heures, ensuite les minutes.

- Appuyez sur OK.

12:00 s'allume, ⏲ clignote.

- Tant que ⏲ clignote, appuyez sur OK.

Le pavé numérique des heures clignote.

- Avec le témoin < ou > réglez les heures.
- Appuyez sur OK.

Les heures sont enregistrées et le pavé numérique des minutes clignote.

- Avec le témoin < ou > réglez les minutes.
- Appuyez sur OK.

L'heure est enregistrée.

Vous pouvez également afficher l'heure au format 12 heures en sélectionnant lors du réglage *P 2* l'état *12* (voir chapitre "Horloge programmable - Modification des réglages").

Downloaded from www.vandenborre.be

Faire chauffer son four pour la première fois

Il se peut que lorsque vous ferez chauffer votre four pour la première fois des odeurs désagréables se dégagent. Celles-ci disparaîtront lorsque vous aurez laissé chauffer votre four vide pendant au moins une heure.

Pendant ce processus de chauffage, veillez à assurer une bonne aération de la cuisine.
Évitez de laisser se propager les odeurs vers d'autres pièces.

- N'oubliez pas d'enlever du four tout accessoire, adhésif ou film de protection éventuellement présent.
- Retirez l'accessoire de l'enceinte de cuisson et nettoyez-le (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- A l'aide d'un chiffon humide, débarrassez l'enceinte de cuisson de toute trace de poussière et emballage éventuels avant de faire chauffer le four.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement Chaleur tournante Plus.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et la soufflerie de refroidissement se mettent en marche.

- Sélectionnez la température maximale (250 °C).
- Chauffez le four pendant au moins une heure.
- Une fois écoulé le temps de chauffage, tournez le sélecteur de mode fonctionnement en position **0** et le sélecteur de température en position ●.

⚠ Le danger de brûlure est bien réel !
Laissez le four refroidir avant de nettoyer l'enceinte de cuisson.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle à l'aide d'une éponge ou encore d'un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.

Attendez que l'enceinte de cuisson soit sèche avant de fermer la porte de l'appareil.

Présentation des modes de cuisson

Downloaded from www.vandenborre.be

Il existe plusieurs modes de fonctionnement pour la préparation de recettes diverses.

Différentes résistances seront sollicitées selon le mode de cuisson, qui seront éventuellement combinées avec la soufflerie (voir les indications entre parenthèses).

Chaleur sole-voûte

(résistance de la voûte/du gril + résistance de la sole)

Pour cuire et rôtir la cuisine traditionnelle, pour les préparations de type soufflés et pour les recettes nécessitant une cuisson à basse température.

Pour les recettes extraites de livres anciens, réduisez la température indiquée de 10 °C. Le temps de cuisson reste inchangé.

Chaleur sole

(résistance sole)

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson, si vous souhaitez dorer davantage la partie inférieure du plat.

Gril

(résistance de la voûte / du gril)

Pour dorer et griller des aliments plats (par ex. des steaks).

Décongélation

(soufflerie)

Pour décongeler les surgelés.

Downloaded from www.vandenborre.be

Chauffage rapide

(résistance de la voûte/du gril + résistance circulaire + soufflerie)

Pour préchauffer rapidement le four. Sélectionnez ensuite le mode de cuisson de votre choix.

Chaleur tournante Plus

(résistance circulaire + soufflerie)

Pour cuisson et rôtissage. Vous pouvez cuire des aliments sur plusieurs niveaux à la fois.
Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'avec le chauffage voûte-sole, car la soufflerie répartit immédiatement la chaleur sur la préparation en cours.

Cuissonintense

(résistance circulaire + soufflerie + résistance sole)

Pour cuire des gâteaux à garniture humide.
Ne choisissez pas ce mode de cuisson pour les gâteaux plats, ni pour les rôtis, car le fond du rôti deviendrait trop sombre.

Gril avec chaleur tournante

(résistance de la voûte/du gril + soufflerie)

Pour griller des aliments d'un diamètre plus important (par ex. des rôtis ou de la volaille). Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'avec le chauffage du gril, car la soufflerie répartit immédiatement la chaleur sur la préparation en cours.

Brunissage

(résistance de la voûte/du gril + résistance circulaire + soufflerie)

Pour la préparation de soufflés et de gratins qui doivent être croustillants en surface.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils pour économiser de l'énergie

- Retirez de l'enceinte de cuisson tous les accessoires dont vous n'avez pas l'utilité pour le programme de cuisson.
- Ne préchauffez votre four que si cette étape figure dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez autant que possible d'ouvrir la porte du four pendant un programme de cuisson.
- En règle générale, sélectionnez la température la plus basse préconisée par le livre de recettes ou le tableau de cuisson et vérifiez la cuisson à échéance de la durée indiquée la plus courte.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement Chaleur tournante Plus. Vous pouvez cuisiner à des températures inférieures de 10 à 30 °C à celles des autres modes de fonctionnement.
- Vous pouvez sélectionner le mode de fonctionnement Gril avec chaleur tournante pour de nombreuses préparations à griller. Vous grillez ainsi à des températures inférieures à celles des autres modes de fonctionnement du gril réglés sur température maxi.

Utilisation de la chaleur résiduelle

Pour les programmes de cuisson avec des températures supérieures à 140 °C et des temps de cuisson supérieurs à 30 minutes, vous pouvez tourner le sélecteur de température env. 5 minutes avant la fin du programme de cuisson en position ● . Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'interrompt mais la chaleur résiduelle qui règne dans le four suffit à terminer la cuisson de la préparation.

Utilisation simple

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité à l'aide du sélecteur de mode de fonctionnement.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson et la soufflerie de refroidissement se mettent en marche.

- Sélectionnez la température à l'aide du sélecteur de température.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche.

Après le programme de cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode fonctionnement en position **0** et le sélecteur de température en position ●.
- Retirez le plat de l'enceinte de cuisson.

Soufflerie de refroidissement

À la fin d'un programme, la soufflerie de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain laps de temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de cuisson, sur le panneau de commande ou sur l'armoire encastrée.

Dès que l'enceinte de cuisson est refroidie à une certaine température, la ventilation s'arrête automatiquement.

Downloaded from www.vandenborre.be

Préchauffage

Le préchauffage du four n'est indispensable que pour certaines préparations peu nombreuses.

Vous pouvez placer la plupart des préparations dans l'enceinte de cuisson alors que celle-ci est encore froide et utiliser la chaleur dès que le four commence à chauffer.

Il est conseillé de préchauffer le four pour les préparations et les modes de fonctionnement suivants :

Chaleur tournante Plus

– pain noir,

– rosbif et filet.

Chaleur sole-voûte

– gâteaux et pâtisseries avec un temps de cuisson assez court (jusqu'à environ 30 minutes),

– pâtes délicates (par ex. biscuit),

– pain noir,

– rosbif et filet.

Chauffage rapide

Pour certains produits (pizzas, pâtes délicates comme par ex. le biscuit ou les petits gâteaux), il est préférable pendant le préchauffage de désactiver le mode Chauffage rapide.
Sinon, les produits risquent de brunir trop rapidement sur le dessus.

- Sélectionnez le mode Chauffage rapide.
- Sélectionnez la température.
- Sélectionnez ensuite le mode de cuisson de votre choix lorsque le témoin du contrôle de température s'éteint une première fois.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

Horloge programmable

Downloaded from www.vandenborre.be

(suivant le modèle)

L'horloge

- affiche l'heure,
- peut servir de minuteur,
- peut démarrer et stopper automatiquement les programmes de cuisson,
- peut permettre de modifier certains réglages *P* .

Vous pouvez commander l'horloge programmable via **l'afficheur** et les touches <, OK et >.

Les différentes fonctions proposées sont représentées par des symboles.

Champ d'affichage

Symboles apparaissant sur l'afficheur

Selon la position du sélecteur de mode de fonctionnement ◯ et/ou lorsque vous appuyez sur une touche, vous pouvez lire les symboles suivants :

Symbole/fonction	◯
Minuterie	au choix
Cuisson	Mode de fonctionnement
Fin de cuisson	
Heure	0
P Réglage	
S État d'un réglage	
Sécurité enfants	

Vous ne pouvez régler ou modifier une fonction que si le sélecteur de mode de fonctionnement est positionné de façon correspondante.

Touches

Touche	conforme
<	– Marquer des fonctions – Raccourcir des temps – Sélectionner des réglages *P* – Modifier l'état *S* d'un réglage *P*
>	– Marquer des fonctions – Augmenter les durées – Modifier l'état *S* d'un réglage *P*
OK	– Sélectionner des fonctions – Enregistrer les temps programmés et les modifications – Sélectionner les temps programmés

Vous pouvez entrer les minutes ou les secondes à l'aide de < ou > par incrément de 1.

Vous pouvez accélérer le décompte en maintenant la touche enfoncée plus longtemps.

Downloaded from www.vandenborre.be

Principe du réglage de l'heure

Fondamentalement, l'heure est réglée par blocs :

– pour régler l'heure et les temps de cuisson, on entre d'abord les heures, ensuite les minutes,

– pour le minuteur, on entre d'abord les minutes, puis les secondes.

■ Appuyez sur OK.

Les fonctions correspondant à la position du sélecteur de mode de fonctionnement (🔔, ⏲, ⏲ ou 🕘) s'affichent.

■ Avec le témoin < ou > sélectionnez la fonction souhaitée.

Le symbole correspondant clignote pendant env. 15 secondes.

■ Appuyez sur OK tant que le symbole clignote.

La fonction est sélectionnée et le bloc de chiffres de gauche clignote.

> Vous pouvez entrer des valeurs aussi longtemps que clignote le bloc de chiffres. Passé ce délai, vous devez à nouveau sélectionner la fonction.

■ Avec le témoin < ou > entrez la valeur de votre choix.

■ Appuyez sur OK.

Le bloc de chiffres de droite clignote.

■ Avec le témoin < ou > entrez la valeur de votre choix.

■ Appuyez sur OK.

Votre réglage de l'heure est enregistré.

Affichage des temps

Lorsque vous avez programmé des temps, les symboles 🔔 et ⏲ ou ⏲ l'indiquent.

Si vous utilisez simultanément les fonctions Minuteur 🔔, Temps de cuisson ⏲ et Fin de cuisson ⏲, le temps affiché prioritairement est celui-ci que vous avez programmé en dernier.

Si vous avez programmé un temps de cuisson, vous ne pourrez pas afficher l'heure.

Une fois écoulé un temps programmé,

– le symbole correspondant clignote,

– et un signal sonore est émis si la fonction est active (voir chapitre "Horloge programmable - Modification des réglages").

■ Appuyez sur OK.

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Se servir du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur pour surveiller des programmes séparés, par ex. pour cuire des œufs.

Vous pouvez également vous servir du minuteur lorsque vous avez simultanément programmé des temps pour la mise en marche ou l'arrêt automatique d'un programme de cuisson (par ex. pour vous rappeler qu'il convient d'ajouter des épices à un plat au bout d'un certain temps de cuisson, ou qu'il faut y verser un peu d'eau).

La période maximale de programmation de la minuterie est de 99 minutes et 59 secondes.

Réglage de la minuterie

Exemple :
Vous souhaitez cuire des oeufs et programmer le minuteur à 6 minutes et 20 secondes.

- Appuyez plusieurs fois sur < jusqu'à ce que clignote.
- Appuyez sur OK.

00:00 s'affiche et le bloc des chiffres des minutes clignote.

Si vous appuyez une première fois sur <, deux traits s'affichent d'abord, et si vous appuyez une nouvelle fois, le bloc des chiffres des minutes s'affiche avec la valeur maximum *99*.

- Avec le témoin < ou > réglez les minutes.
- Appuyez sur OK.

Les minutes sont enregistrées et le bloc de chiffres des secondes clignote.

- Avec le témoin < ou > réglez les secondes.
- Appuyez sur OK.

La minuterie est enregistrée et s'écoule seconde après seconde.

Le symbole rappelle le temps programmé de la minuterie.

Downloaded from www.vandenborre.be

Une fois la durée de la minuterie écoulée :

– le témoin 🔔 clignote,
– le temps est décompté vers le haut,
– un signal est émis pendant env. 7 minutes si la fonction est active (voir chapitre "Horloge programmable - Modification des réglages").

■ Appuyez sur OK.

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Si aucun temps de cuisson n'est programmé, l'heure est visible dans l'afficheur.

Modification de la minuterie

■ Appuyez plusieurs fois sur < jusqu'à ce que 🔔 clignote.

La minuterie programmée s'affiche.

■ Appuyez sur OK.

Le bloc de chiffres des minutes clignote.

■ Avec le témoin < ou > réglez les minutes.

■ Appuyez sur OK.

Le bloc de chiffres des secondes clignote.

■ Avec le témoin < ou > réglez les secondes.

■ Appuyez sur OK.

La minuterie modifiée est enregistrée et s'écoule seconde après seconde.

Suppression de la minuterie

■ Appuyez plusieurs fois sur < jusqu'à ce que 🔔 clignote.

■ Appuyez sur OK.

Le bloc de chiffres des minutes clignote.

■ Raccourcissez les minutes avec < à *00* ou allongez-les avec > à *99*.

Une nouvelle pression sur la touche correspondante fait apparaître deux traits à la place du bloc de chiffres des minutes :

■ Appuyez sur OK.

Quatre traits apparaissent :

■ Appuyez sur OK.

La minuterie est supprimée.

Si aucun temps de cuisson n'est programmé, l'heure est visible dans l'afficheur.

Downloaded from www.vandenborre.be

Mise en marche et arrêt automatiques des programmes de cuisson

Vous pouvez mettre en marche et arrêter automatiquement les programmes de cuisson.

Pour ce faire, sélectionnez, en fonction du mode de fonctionnement et de la température, un temps de cuisson ou un temps de cuisson plus une fin de cuisson.

Le temps de cuisson que vous pouvez programmer pour un programme de cuisson s'étend tout au plus sur 11 heures et 59 minutes.

La mise en marche et l'arrêt automatique d'un programme de cuisson est utile pour les rôtis.
Évitez d'indiquer une durée trop longue lors de la cuisson. Sinon, la pâte risque de sécher et la levure peut ne pas agir pas correctement.

Réglage du temps de cuisson

Exemple :
Pour un gâteau, vous devez compter un temps de cuisson de 1 heure + 5 minutes.

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et la soufflerie de refroidissement se mettent en marche.

- Appuyez plusieurs fois sur > jusqu'à ce que clignote.

0:00 s'affiche.

- Appuyez sur OK.

00:00 s'affiche et le bloc de chiffres des heures clignote.

> Si vous appuyez une première fois sur <, deux traits s'affichent d'abord, et si vous appuyez une nouvelle fois, le bloc des chiffres des minutes s'affiche avec la valeur maximum *11*.

Downloaded from www.vandenborre.be

■ Avec le témoin < ou > réglez les heures.

■ Appuyez sur OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres des minutes clignote.

■ Avec le témoin < ou > réglez les minutes.

■ Appuyez sur OK.

Le temps de cuisson est enregistré et s'écoule minute par minute, puis seconde par seconde au cours de la dernière minute.

Le symbole rappelle le temps de cuisson.

Une fois le temps de cuisson écoulé

– *0:00* s'affiche,

– clignote,

– le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement,

– la soufflerie de refroidissement reste enclenchée,

– un signal est émis pendant env. 7 minutes si la fonction est active (voir chapitre "Horloge programmable - Modification des réglages").

■ Appuyez sur OK.

Dès que vous appuyez sur OK,

– Les signaux visuel et sonore s'arrêtent,

– l'heure s'affiche,

– et le chauffage de l'enceinte de cuisson se remet en marche.

■ Tournez le sélecteur de mode fonctionnement en position **0** et le sélecteur de température en position ●.

■ Retirez le plat de l'enceinte de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

Réglage du temps de cuisson et de la fin de cuisson

Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson et une fin de cuisson , pour programmer le démarrage et l'arrêt automatiques d'un programme de cuisson.

Exemple :
Il est actuellement 11h15 ;
un rôti nécessitant 90 minutes de cuisson doit être prêt à 13h30 .

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et la soufflerie de refroidissement se mettent en marche.

Réglez d'abord le temps de cuisson :

- Appuyez plusieurs fois sur > jusqu'à ce que clignote.
- Appuyez sur OK.

00:00 s'affiche et le bloc de chiffres des heures clignote.

- Avec le témoin < ou > réglez les heures.
- Appuyez sur OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres des minutes clignote.

- Avec le témoin < ou > réglez les minutes.
- Appuyez sur OK.

Le temps de cuisson est enregistré.

Le symbole rappelle le temps de cuisson.

Réglez ensuite la fin de cuisson :

- Appuyez plusieurs fois sur > jusqu'à ce que clignote.

L'afficheur indique *12:45* (= heure actuelle + temps de cuisson = *11:15* + *1:30*).

- Appuyez sur OK.

Le bloc de chiffres des heures clignote.

- Avec le témoin < ou > réglez les heures.
- Appuyez sur OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres des minutes clignote.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Avec le témoin < ou > réglez les minutes.
- Appuyez sur OK.

La fin de cuisson est enregistrée.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et la soufflerie de refroidissement s'arrêtent.

La fin de cuisson programmée apparaît dans l'afficheur.

A échéance de l'heure de début programmée (*13:30* - *1:30* = *12:00*), le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et la soufflerie de refroidissement se mettent en marche.

Le temps de cuisson programmé s'affiche et s'écoule minute par minute, puis seconde par seconde au cours de la dernière minute.

Modification du temps de cuisson

- Appuyez plusieurs fois sur > jusqu'à ce que clignote.

Le temps de cuisson restant s'affiche.

- Appuyez sur OK.

Le bloc de chiffres des heures clignote.

- Avec le témoin < ou > réglez les heures.
- Appuyez sur OK.

Le bloc de chiffres des minutes clignote.

- Avec le témoin < ou > réglez les minutes.
- Appuyez sur OK.

Le temps de cuisson modifié est enregistré.

Downloaded from www.vandenborre.be

Remise à zéro de la durée de cuisson

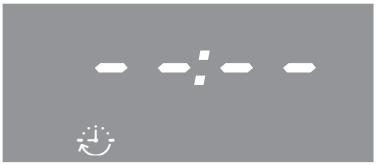
- Appuyez plusieurs fois sur < ou > jusqu'à ce que clignote.
- Appuyez sur OK.

Le bloc de chiffres des heures clignote.

- Appuyez plusieurs fois sur < ou > jusqu'à ce que deux traits apparaissent :

- Appuyez sur OK.

Quatre traits apparaissent :



- Appuyez sur OK.

Le temps de cuisson, et l'éventuelle fin de cuisson programmée, sont supprimés.

L'heure s'affiche, à moins que la minuterie soit programmée.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et la soufflerie de refroidissement se mettent en marche.

Si vous souhaitez arrêter le programme de cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode fonctionnement en position **0** et le sélecteur de température en position ●.
- Retirez le plat de l'enceinte de cuisson.

Suppression de la fin de cuisson

- Appuyez plusieurs fois sur < ou > jusqu'à ce que clignote.
- Appuyez sur OK.

Le bloc de chiffres des heures clignote.

- Appuyez plusieurs fois sur < ou > jusqu'à ce que deux traits apparaissent.
- Appuyez sur OK.

Quatre traits apparaissent.

- Appuyez sur OK.

Le symbole s'affiche et le temps de cuisson programmé s'écoule minute par minute, puis seconde par seconde au cours de la dernière minute.

Si vous souhaitez arrêter le programme de cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode fonctionnement en position **0** et le sélecteur de température en position ●.
- Retirez le plat de l'enceinte de cuisson.

Si vous tournez le sélecteur de mode de fonctionnement en position **0**, vous supprimerez les réglages du temps et de la fin de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

Modification de l'heure

Vous ne pouvez modifier l'heure que si le sélecteur de mode de fonctionnement est en position **0**.

- Placez le sélecteur de mode de fonctionnement en position **0**.
- Appuyez plusieurs fois sur > jusqu'à ce que ⏲ clignote.
- Appuyez sur OK.

Le bloc de chiffres des heures clignote.

- Avec le témoin < ou > réglez les heures.
- Appuyez sur OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres des minutes clignote.

- Avec le témoin < ou > réglez les minutes.
- Appuyez sur OK.

L'heure est enregistrée.

Après une coupure de courant, vous devrez à nouveau régler l'heure.

Downloaded from www.vandenborre.be

Modification des réglages

La commande du four bénéficie de réglages d'usine (voir "Présentation des réglages").

Pour modifier un réglage *P*, il vous faut modifier son état *S*.

- Placez le sélecteur de mode de fonctionnement en position **0**.
- Appuyez sur < jusqu'à ce que le témoin *P 1* s'affiche.

- Si vous souhaitez modifier un autre réglage, appuyez plusieurs fois sur < ou > jusqu'à ce que s'affiche le chiffre de votre choix.
- Appuyez sur OK.

Le réglage est sélectionné et son état actuel *S* s'affiche, par ex. *0*.

Pour modifier l'état :

- Appuyez plusieurs fois sur < ou > jusqu'à ce que s'affiche l'état de votre choix.
- Appuyez sur OK.

L'état sélectionné est enregistré et le réglage *P* s'affiche à nouveau.

Pour modifier d'autres réglages, procédez de la même façon.

Si vous ne souhaitez pas modifier d'autres réglages :

- Patientez environ 15 secondes, jusqu'à ce que s'affiche l'heure.

Les réglages sont conservés même après une panne de courant.

Downloaded from www.vandenborre.be

Présentation des réglages

Réglage	État	
P 1		
Volume Signaux sonores	S 0	Le signal sonore est **désactivé**.
	S 1 jusqu'à S 30*	Le signal sonore est **activé**. Vous pouvez modifier le volume. Lorsque vous sélectionnez un état, vous entendez simultanément le signal sonore associé à cette combinaison.
P 2		
Format d'affichage de l'heure	24*	L'heure s'affiche au **format 24 heures**.
	12	L'heure s'affiche au **format 12 heures**. Si vous souhaitez, après 13h00, passer du format 12 heures au format 24 heures, vous devez adapter le pavé numérique des heures en conséquence.
P 3		
Sécurité enfants du four	S 0 *	La sécurité enfants est **désactivée**.
	S 1	La sécurité enfants est **activée** et l'afficheur indique 🔒. La sécurité enfants protège le four de toute manipulation intempestive. Elle demeure active, même après une coupure de courant.

* Réglage d'usine

Downloaded from www.vanteenoorre.be

Les aliments préparés avec délicatesse sont meilleurs pour votre santé.
Vous devez laisser dorer les gâteaux, pizzas, frites et aliments similaires sans les laisser trop brunir.

Modes de fonctionnement

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes Chaleur tournante Plus, Cuisson intensive ou chaleur sole-voûte.

Moule de cuisson

Le choix du moule est fonction du mode de fonctionnement et de la préparation.

– Chaleur tournante Plus, Cuisson intensive :
Plaque à pâtisserie, plaque universelle, moules en matériau compatible avec la cuisson au four.

– Chaleur sole-voûte :
Moules mats et foncés en tôle noire, en émail foncé, en fer-blanc de couleur foncée et en aluminium mat ; plats en verre thermorésistants ou plats recouverts d'un revêtement.
Évitez les moules en matériau clair et brillant qui ne garantissent pas un brunissage suffisant et uniforme; les aliments risquent de ne pas cuire correctement.

– Placez toujours les moules à pâtisserie sur la grille.
Placez les moules rectangulaires ou allongés transversalement à la grille pour garantir une répartition optimale de la chaleur dans le moule et un résultat de cuisson homogène.

– Préparez sur la plaque universelle des gâteaux aux fruits et des pâtisseries hautes cuites sur plaques.

Papier sulfurisé, graissage

Tous les accessoires Miele, tels que plaque à pâtisserie, plaque universelle, plaque à pâtisserie perforée Gourmet ou moule circulaire, sont pourvus d'un revêtement PerfectClean.

Il n'est pas utile, en règle générale, de graisser les surfaces pourvues d'un revêtement PerfectClean, ni de les recouvrir de papier sulfurisé.

Le papier sulfurisé n'est indispensable que dans le cas des

– bretzels, car la solution de soude caustique utilisée pour la préparation de la pâte peut endommager le revêtement PerfectClean,

– des pâtes qui, en raison de leur forte teneur en blanc d'œuf, ont fortement tendance à coller (par ex. biscuits, meringues, macarons),

– Préparation de produits surgelés sur la grille.

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation du tableau de cuisson

Température

En règle générale, optez pour la température la moins élevée.

Les températures plus élevées que celles qui sont indiquées permettent certes d'écourter le temps de cuisson mais le brunissement peut être beaucoup moins uniforme et, dans certains cas, le plat peut s'avérer insuffisamment cuit.

Temps de cuisson

Vérifiez que l'aliment est cuit, généralement une fois que le temps de cuisson le plus court s'est écoulé.
Pour ce faire, enfoncez un cure-dent dans la pâte. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, l'aliment est cuit.

Niveau

Le niveau, c'est-à-dire la hauteur à laquelle vous enfournez votre plat, est fonction du mode de fonctionnement et du nombre de plaques.

– Chaleur tournante Plus
  1 plaque : Niveau 1
  2 plaques : Niveau 1+3
  3 plaques : Niveau 1+2+4

  Si vous utilisez simultanément la plaque universelle et la plaque à pâtisserie pour cuire sur deux niveaux, vous devez insérer la plaque universelle sous la plaque à pâtisserie.

  Cuisinez simultanément plats à garniture humide et gâteaux sur deux niveaux maximum.

– Cuisson intensive
  1 plaque : Niveau 1

– Chaleur sole-voûte
  1 plaque : Niveau 1 ou 2

Pains/gâteaux

Downloaded from www.vandenborre.be

Backtabelle

Pâtisserie			
	[°C]		[min]
Pâte à cake			
Quatre-quarts	**140–160**	**1**	**60–70**
Kouglof	**140–160**	**1**	**65–80**
Muffins (1 [2] plaque/e)	**140–160**	**1 [1+3 4)]**	**30–50**
Petits cakes (1 plaque) 1) 2)	**150**	**1**	**25–40**
Petits cakes (2 plaques) 1) 2)	**150**	**1+3**	**25–40**
Gâteau de consistance molle (plaque)	**140–160**	**1**	**25–40**
Gâteau marbré, gâteau aux noix (moule)	**140–160**	**1**	**60–80**
Gâteau aux fruits avec meringue ou coulis (plaque)	**140–160**	**1**	**45–50**
Gâteau aux fruits (plaque)	**140–160**	**1**	**35–45**
Gâteau aux fruits (moule)	**140–160**	**1**	**55–65**
Fond de tarte 1)	**140–160**	**1**	**25–30**
Petits gâteaux ou galettes 1) (1 [2] plaque/e)	**140–160**	**1 [1+3 4)]**	**20–25**
Pâte pétrie			
Fond de tarte	**140–160**	**1**	**20–25**
Gâteau au crumble	**140–160**	**1**	**45–55**
Petits gâteaux 1) (1 [2] plaque/e)	**140–160**	**1 [1+3 4)]**	**15–25**
Sablés 1) (1 [2] plaque/e)	**140**	**1 [1+3 4)]**	**25–40**
Tarte au fromage blanc	140–160	1	70–90
Tourte aux pommes (moule ∅ 20 cm) 1) 2)	**150**	**1**	**95–110**
Gâteau aux pommes, couvert 1)	150–170	1	50–70
Tarte aux abricots avec coulis (moule)	140–160	1	55–75
Tarte normande	–	–	–

Les indications concernant le mode de fonctionnement recommandé sont indiquées en gras.

Sauf indication contraire, les durées ci-dessus s'entendent dans une enceinte de cuisson non préchauffée. Si vous avez préchauffé l'enceinte de cuisson, la durée de cuisson diminue d'environ 10 minutes.

En règle générale, sélectionnez la température la plus basse et vérifiez les aliments une fois écoulé le temps de cuisson le plus court.

Downloaded from www.vandenborre.be

[°C]		[min]	[°C]		[min]
140–160	1	60–70	–	–	–
160–180	1	65–80	–	–	–
150–170	2	25–45	–	–	–
140 3) 5)	**3**	**25–35**	–	–	–
–	–	–	–	–	–
160–180	2	25–40	–	–	–
140–160	1	60–80	–	–	–
160–180	2	45–50	140–160	1	30–35
160–180	2	35–45	–	–	–
150–170	1	55–65	–	–	–
160–180	1	20–25	–	–	–
160–180 3)	2	12–20	–	–	–
160–180	2	15–20	–	–	–
160–180	2	45–55	–	–	–
160–180	2	10–20	–	–	–
160 3)	**2**	**15–30**	–	–	–
160–180	**1**	**70–90**	140–160	1	65–75
170	**1**	**80–100**	–	–	–
160–180	1	45–65	**140–160**	**1**	**50–60**
160–180	1	55–75	**140–160**	**1**	**50–60**
210–230 3)	**1**	**25–35**	**180–200 3)**	**1**	**25–30**

Chaleur tournante / Cuisson voûte/sole / Cuisson intensive

Température / Niveau d'introduction / Temps de cuisson

1) Pendant le préchauffage, ne réglez pas le four sur le mode Chauffage rapide.

2) Les dispositions de la norme EN 60350 s'appliquent également pour les réglages.

3) Préchauffez l'enceinte de cuisson.

4) Sortez la plaque régulièrement pour vérifier si l'aliment vous semble suffisamment doré avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.

5) sans rails entièrement télescopiques FlexiClip

Pains/gâteaux

Downloaded from www.vandenborre.be

Tableau de cuisson

Pâtisserie	[°C]		[min]
Pâte à biscuit [1]			
Fond de tarte (2 oeufs) [1]	150–170	1	20–25
Génoise (4 à 6 oeufs) [1] [2]	150–170	1	25–35
Tarte à la pâte biscuit [1] [2]	**160**	**1**	**25–35**
Rouleau [1]	150–170	1	20 –25
Pâte à lever/Pâte au fromage blanc et à l'huile			
Faire lever la pâte	**50**	[5]	**15–30**
Kouglof	**140–160**	**1**	**50–60**
Pain de Noël	**140–160**	**1**	**55–65**
Gâteau au crumble	**140–160**	**1**	**35–45**
Gâteau aux fruits (plaque)	**150–170**	**1**	**40–50**
Pain blanc	**150–170**	**1**	**40–50**
Pain complet	**160–180** [3]	**1**	**50–60**
Pizza (tôle) [1]	160–180	1	35–45
Tarte à l'oignon	160–180	1	35–45
Chaussons aux pommes (1 [2] plaque/e)	**140–160**	**1 [1+3** [4]**]**	**25–30**
Pâte à choux [1], Choux (1 [2] plaque/e)	**150–170**	**1 [1+3** [4]**]**	**30–40**
Pâte feuilletée (1 [2] plaque/e)	**160–180**	**1 [1+3** [4]**]**	**20–25**
Meringues, macarons (1 [2] plaque/e)	**120–140**	**1 [1+3** [4]**]**	**25–50**

Les indications concernant le mode de fonctionnement recommandé sont indiquées en gras.

Sauf indication contraire, les durées ci-dessus s'entendent dans une enceinte de cuisson non préchauffée. Si vous avez préchauffé l'enceinte de cuisson, la durée de cuisson diminue d'environ 10 minutes.

En règle générale, sélectionnez la température la plus basse et vérifiez les aliments une fois écoulé le temps de cuisson le plus court.

Downloaded from www.vandenborre.be

[°C]		[min]	[°C]		[min]
160–180 [3]	**1**	**15–20**	–	–	–
160–180 [3]	**1**	**20–35**	–	–	–
140–170 [3]	**1**	**20–45**	–	–	–
170–190 [3]	**1**	**12–16**	–	–	–
50	[5]	15–30	–	–	
150–170	1	50–60	–	–	
140–160	2	55–65	–	–	
170–190	2	35–45	–	–	
160–180 [1]	2	40–50	–	–	–
170–190	1	40–50	–	–	–
180–200 [3]	2	50–60	–	–	–
180–200	**1**	**30–40**	160–180	1	40–50
170–190	**1**	**25–35**	160–180	1	25–35
150–170	2	25–30	–	–	–
170–190 [3]	2	25–35	–	–	–
180–200 [3]	2	15–25	–	–	–
120–140 [3]	2	25–50	–	–	–

Chaleur tournante / Cuisson voûte/sole / Cuisson intensive

Température / Niveau d'introduction / Temps de cuisson

1) Pendant le préchauffage, ne réglez pas le four sur le mode Chauffage rapide.

2) Les dispositions de la norme EN 60350 s'appliquent également pour les réglages.

3) Préchauffez l'enceinte de cuisson.

4) Sortez la plaque régulièrement pour vérifier si l'aliment vous semble suffisamment doré avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.

5) Posez la grille sur le fond de l'enceinte de cuisson et placez le récipient sur la grille.

Downloaded from www.vandenborre.be

Modes de fonctionnement

Selon la préparation, vous pouvez utiliser le mode Chaleur tournante Plus ou chaleur sole-voûte.

Vaisselle

Vous pouvez utiliser tous types de vaisselle compatibles avec la cuisson au four :

Cocotte, plat à rôtir, plat en verre réfractaire, sachet à rôtir, plat en terre cuite (diable), plaque universelle, grille et/ou gril & plaque à rôtir (le cas échéant) sur plaque universelle.

Nous vous conseillons la cuisson en cocotte dans la mesure où le volume de ce type de contenant permet la préparation de sauces.
Par ailleurs, l'enceinte de cuisson reste plus propre que si vous rôtissiez sur la grille.

Utilisation du tableau de rôtissage

Température

En règle générale, optez pour la température la moins élevée.
Les températures plus élevées que celles qui sont indiquées permettent certes de brunir la viande, mais celle-ci peut s'avérer insuffisamment cuite.

En mode Chaleur tournante Plus , choisissez une température d'env. 20 °C inférieure à celle du mode Chaleur sole-voûte.

Pour des viandes en morceaux pesant plus de 3 kg, choisissez une température d'env. 10 °C inférieure à celle mentionnée dans le tableau de rôtissage. La cuisson sera plus longue, mais la viande cuira de manière plus uniforme et ne sera pas recouverte d'une croûte trop épaisse.

Pour rôtir sur la grille, choisissez une température d'env. 10 °C inférieure à celle préconisée pour la cuisson en cocotte.

Préchauffage

En règle générale, il est inutile de préchauffer le four, sauf pour les rosbifs et les filets de bœuf.

Downloaded from www.vandenborre.be

Temps de cuisson

Vous pouvez calculer le temps de cuisson en multipliant, selon la nature de la viande, l'épaisseur du rôti [cm] par temps de cuisson au cm (hauteur) [min/cm] :

Bœuf/gibier : . . . . . 15-18 min/cm

Porc/veau/agneau : . . . . . 12-15 min/cm

Rosbif/filet : . . . . . 8-10 min/cm

Le temps de cuisson s'allonge pour les viandes congelées, à raison d'env. 20 minutes par kg.. La viande congelée jusqu'à concurrence d'env. 1,5 kg ne nécessite pas de décongélation préalable.

Vérifiez que la pièce à rôtir est cuite, généralement une fois que le temps de cuisson le plus court s'est écoulé.

Niveau

En règle générale, enfournez à hauteur 1.

Conseils

Brunissage

Les aliments se mettent à brunir à la fin du temps de cuisson. Pour que la viande brunisse davantage, enlevez le couvercle du plat à mi-opération.

Repos

Au terme du processus de cuisson, retirez le rôti de l'enceinte de cuisson, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez le reposer env. 10 minutes. Ainsi, le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le couperez.

Rôtissage de volaille

Pour que la peau de la volaille devienne croustillante, badigeonnez-la d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tableau du rôtissage

Viande/poisson
Rôti de bœuf (env. 1 kg [1)]
Filet de bœuf / rosbif, env. 1 kg [2)]
Rôti de gibier, env. 1 kg [3)]
Rôti de porc/-collet de porc, env. 1 kg [3)]
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg [3)]
Côtes fumées, env. 1 kg [3)]
Viande hachée, env. 1 kg [3)]
Rôti de veau, env. 1,5 kg [3)]
Jarret d'agneau, env. 1,5 kg [2)]
Dos d'agneau, env. 1,5 kg
Volailles, 0,8-1 kg
Volaille, env. 2 kg
Volaille, farcie, env. 2 kg
Volaille, env. 4 kg
Poisson en morceaux, env. 1,5 kg

Les indications concernant le mode de fonctionnement recommandé sont indiquées en gras.

Les temps indiqués ne tiennent pas compte d'un éventuel préchauffage.

En règle générale, sélectionnez la température la plus basse et vérifiez les aliments une fois écoulé le temps de cuisson le plus court.

Les indications de température sont basées sur une préparation en cocotte ouverte.
Réduisez la température de 10 °C lorsque vous cuisinez directement sur la plaque universelle ou sur la grille doublée de la plaque universelle.

Downloaded from www.vandenborre.be

[°C]		[min]	[°C]		[min]
160–180	1	100–120	**180–200**	**1**	**100–120**
180–200	**1**	**45–55**	190–210	1	45–55
170–190	**1**	**90–120**	180–200	1	90–120
140–160	1	100–120	**170–190**	**1**	**100–120**
150–170	1	160–180	**180–200**	**1**	**120–150**
160–180	**1**	**60–70**	190–210	1	60–70
150–170	1	70–80	**180–200**	**1**	**70–80**
170–190	**1**	**100–120**	180–200	1	100–120
160–180	**1**	**90–120**	190–210	1	90–120
160–180	1	50–60	**180–200**	**1**	**50–60**
180–200	**1**	**60–70**	180–200	2	60–70
160–180	**1**	**90–110**	180–200	2	90–110
160–180	**1**	**110–130**	180–200	2	110–130
150–170	**1**	**150–180**	170–190	1	150–180
150–170	**1**	**35–55**	180–200	1	35–55

Chaleur tournante / Chaleur voûte/sole

Température / Niveau d'introduction / Temps de cuisson

1) Cuisinez d'abord avec un couvercle. Ôtez le couvercle à mi-cuisson et arrosez avec env. 0,5 l de sauce.

2) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne réglez pas le four sur le mode Chauffage rapide .

3) Arrosez à mi-cuisson avec env. 0,5 l de sauce.

Cuisson à basse température

Downloaded from www.vandenborre.be

Ce type de cuisson est idéal pour les pièces de bœuf, de porc, de veau et d'agneau délicates qui doivent être cuites à point.

Il faut d'abord rôtir la viande sur toutes ses faces à haute température dans un délai très court.

Placez ensuite votre viande dans l'enceinte de cuisson préchauffée où elle prendra le temps de cuire à température réduite, jusqu'à être parfaitement cuite et tendre.

Ce mode de cuisson vous assure une viande bien tendre. Le jus de la viande commence alors à se répandre dans la viande et se répartit ainsi uniformément jusqu'aux couches externes.
Une fois cuite, la viande est tendre et juteuse.

Conseils

– Utilisez une viande maigre de qualité, sans tendons ni bords gras. Désossez la viande avant la cuisson.

– Pour rôtir, utilisez par exemple une matière grasse pouvant être chauffée à très haute température (par ex. du beurre clarifié ou de l'huile).

– Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson est d'env. 2 à 4 heures et sera fonction du poids et de la taille des morceaux de viande, ainsi que du degré de cuisson et de brunissement souhaité.

Système d'évacuation

Utilisez la plaque universelle et la grille posée dessus.

N'utilisez pas le mode Chauffage rapide pour préchauffer votre four.

- Enfournez la plaque universelle avec sa grille au niveau 1.
- Choisissez le mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte et une température de 130 °C.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avec la plaque universelle et sa grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage de l'enceinte de cuisson, faites rôtir la pièce de viande sur toutes ses faces à feu vif sur le plan de cuisson.

⚠ Le danger de brûlure est bien réel !
Enfilez des gants avant toute opération d'insertion ou de retrait du four ou toute manipulation dans l'enceinte chauffée.

- Déposez la viande grillée sur la grille.
- Réglez la température sur 100 °C.
- Terminez la cuisson de la viande.

Les appareils pourvus d'une horloge programmable vous permettent de stopper automatiquement le programme de cuisson (voir le chapitre "Horloge programmable - Réglage du temps de cuisson").

Downloaded from www.vandenborre.be

Après le programme de cuisson

En raison des basses températures de cuisson et au cœur,

- vous pouvez découper la viande immédiatement. Aucun temps de repos n'est nécessaire.
- le résultat de la cuisson n'est pas modifié si la viande reste dans l'enceinte de cuisson une fois le temps de cuisson prévu écoulé. Vous pouvez sans problème la garder au chaud jusqu'au moment de servir.
- Pour servir la viande à une température optimale, dressez-la sur des assiettes chaudes et servez-la avec une sauce très chaude pour qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Temps de cuisson/températures à cœur

Viande	**Cuisson** [min]	**Température à cœur**** [°C]
Rosbif		
– bleue	60-90	48
– à point	120-150	57
– bien cuit	180-240	69
Filet de porc	120-150	63
Petit salé*	150-210	68
Dos de veau*	180-210	63
Dos d'agneau*	90-120	60

* Sans os

** Pour suivre la progression de la température à coeur, vous pouvez utiliser une thermosonde.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Le danger de brûlure est bien réel !
Lorsque vous préparez des grillades avec la porte ouverte, les vapeurs chaudes de l'enceinte ne sont plus automatiquement acheminées vers la soufflerie pour être refroidies. Le panneau de commande chauffe. Fermez la porte lorsque vous préparez des grillades.

Modes de fonctionnement

Gril

Pour griller de grandes quantités de pièces de viande plates et les faire dorer dans de grands plats.

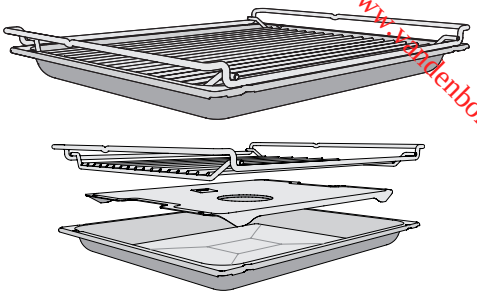
L'ensemble de la résistance de la voûte/du gril est portée à incandescence pour produire le rayonnement thermique nécessaire.

Turbogril

Pour griller des aliments d'un diamètre plus important, par exemple de la volaille.

La résistance de la voûte/du gril et le ventilateur se mettent alternativement en marche.

Vaisselle



Utilisez la plaque universelle avec la grille posée dessus ou encore le gril et la plaque à rôtir (le cas échéant).
Évite au jus de viande qui dégoutte de brûler et vous permet de l'utiliser par la suite.

N'utilisez pas la plaque à pâtisserie!

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation du tableau de cuisson en mode Gril

Température

En règle générale, optez pour la température la moins élevée.
Les températures plus élevées que celles qui sont indiquées permettent certes de brunir la viande, mais celle-ci peut s'avérer insuffisamment cuite.

Pour les pièces à griller de faible épaisseur, il est généralement recommandé de sélectionner , pour les pièces à griller de diamètre supérieur 240 °C maxi.

Préchauffage

Le préchauffage est indispensable pour réaliser des grillades.
Faites chauffer la résistance de la voûte/du gril pendant env. 5 minutes, porte fermée.

Niveau

Choisissez le niveau selon l'épaisseur de la pièce à griller.

– Pièce à griller peu épaisse : Niveau 3/4

– Pièce à griller plus épaisse : Niveau 2/3

Temps de cuisson

– Les tranches fines de viande ou de poisson nécessitent sur chaque face, env. 6-8 minutes.
Les morceaux plus gros nécessitent un peu plus de temps par face.
Veillez à ce que les tranches soient d'épaisseur égale pour que les temps de cuisson ne diffèrent pas trop.

– Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

Vérification de la cuisson

Pour vérifier le degré de cuisson, appuyez sur la viande avec une cuillère.

bleue :	Lorsque la viande est encore très élastique, elle est encore rouge à l'intérieur.
à point :	Lorsque la viande est encore un peu tendre, elle est rosée à l'intérieur.
bien cuite :	Lorsque la viande est ferme, elle est parfaitement cuite.

Vérifiez que la pièce à griller est cuite, généralement une fois que le temps de cuisson le plus court s'est écoulé.

Conseil

Lorsque la surface de grosses pièces de viande est déjà très brune mais que le coeur n'est pas encore cuit, enfournez votre plat à un niveau inférieur ou réduisez la température de cuisson. La surface de la viande ne brunira pas exagérément.

Downloaded from www.vandenborre.be

Préparation des aliments à griller

Rincez brièvement la viande en la passant sous l'eau froide et séchez-la. Ne salez pas les tranches de viande, sinon elles perdraient tout leur jus.

Vous pouvez enduire les viandes maigres d'huile. N'utilisez pas d'autres graisses, car elles noircissent rapidement et développent de la fumée.

Nettoyez les poissons plats et les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez également les arroser de quelques gouttes de citron.

Grillades

- Placez la grille sur la plaque universelle. Intercalez en plus le gril et la plaque à rôtir (le cas échéant) entre les deux.
- Déposez-y les aliments à griller.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.
- Faites chauffer la résistance de la voûte/du gril pendant env. 5 minutes, porte fermée.

⚠ Le danger de brûlure est bien réel !
Enfilez des gants avant toute opération d'insertion ou de retrait du four ou toute manipulation dans l'enceinte chauffée.

- Introduisez les aliments à griller à bonne hauteur (voir tableau du gril).
- Fermez la porte.
- Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tableau de cuisson en mode Gril

Les indications concernant le mode de fonctionnement recommandé sont indiquées en gras.
Faites chauffer la résistance de la voûte/du gril pendant env. 5 minutes, porte fermée, sauf indication contraire.
Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
Vérifiez l'état de cuisson des aliments grillés, passé le temps de cuisson préconisé le plus court.

Plat grillé					
	4 1	[°C]	[min]	[°C]	[min]
Aliment fin					
Bifteck	4 3)		10–16	**220**	**20–25**
Steak haché 1)	4 3)		**18–27**	–	–
Brochette	4 3)	240	25–30	**220**	**16–20**
Brochette de volaille	4 3)	240	20–25	**200**	**23–27**
Steaks de porc	4 3)		**12–18**	220	23–27
Foie	4 3)		**8–12**	220	12–15
Boulettes de viande	4 3)		**14–20**	220	18–22
Saucisse à griller	3/4 3)		**10–15**	220	9–13
Filet de poisson	3/4 3)		12–16	**220**	**13–18**
Truites	3/4 3)		**16–20**	220	20–25
Toasts 1) 2)	3		**4–8**	–	–
Croque Hawaï	3		7–9	**220**	**5–8**
Éplucher	3		6–8	**220**	**8–10**
Pêches	3		6–8	**220**	**15–20**
Aliments plus épais					
Poulet, env. 1,2 kg	1 4)	240	60–70	**200**	**60–70**
Jarret de porc, env. 1 kg	1	–	–	**200**	**95–100**
Rosbif, filet de bœuf, env. 1 kg	1	–	–	**250**	**25–35**

Grill / Grill avec chaleur tournante / 4 1 Niveau d'introduction / Température / Temps de cuisson

1) Les réglages valent pour le mode de fonctionnement Gril et les instructions selon la norme EN 60350.
2) Ne faites pas chauffer la résistance de la voûte/du gril.
3) Enfournez la grille au niveau 4 et la plaque universelle au niveau 1.
3) Utilisez le niveau d'introduction 2 et le mode de fonctionnement Gril avec chaleur tournante.

Décongeler

Downloaded from www.vindenborre.be

Pour décongeler vos aliments congelés en les préservant, choisissez le mode Décongélation.

Dans ce mode de fonctionnement, seule la soufflerie se met en marche et brasse l'air de l'enceinte de cuisson à température ambiante.

⚠ Risque de salmonellose !
Lorsque vous décongelez de la volaille, faites particulièrement attention à l'hygiène. N'utilisez jamais l'eau de décongélation.

Conseils

- Faites décongeler les aliments sans emballage sur la tôle universelle ou dans un récipient approprié ;
- Pour décongeler la volaille, utilisez la plaque universelle avec sa grille incorporée. Ainsi, l'aliment ne repose pas dans le liquide produit par la décongélation.
- La viande, la volaille et le poisson n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant la cuisson. Une décongélation partielle suffit. La surface est alors assez tendre pour retenir les épices.

Durée de décongélation partielle et complète

Les temps de décongélation dépendent de la nature et du poids du produit congelé :

Produit congelé	**maximal** [g]	**Durée** [min]
Poulet	800	90-120
Viande	500	60-90
	1 000	90-120
Saucisse à griller	500	30-50
Poisson	1 000	60-90
Fraises	300	30-40
Gâteau au beurre	500	20-30
Pain	500	30-50

Downloaded from www.vandenborre.be

Récipients à conserver

⚠ Le risque de blessure est bien réel !
Lorsqu'elles sont chauffées, les boîtes de conserve fermées subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater.
Ne vous servez pas du four pour réchauffer des boîtes de conserve.

N'utilisez que des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés :

– Bocaux à stériliser,

– Bocaux munis de couvercle à visser.

Conservation des fruits et légumes

Nous recommandons le mode de fonctionnement Chaleur tournante Plus.

Les indications concernent des 5 bocaux d'une contenance de 1 l .

- Introduisez la plaque universelle dans le niveau 1 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante Plus et une température comprise entre 150 et 170 °C.
- Attendez jusqu'à ébullition, c'est-à-dire jusqu'à ce que des bulles régulières remontent dans les bocaux.

Réduisez immédiatement la température pour éviter un débordement.

Fruits et cornichons

- Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur Éclairage dès que l'ébullition est visible dans les bocaux. Laissez les bocaux encore quelque 25-30 minutes supplémentaires dans l'enceinte de cuisson chaude.

Légumes

- Réduisez la température à 100 °C, dès que l'ébullition est visible dans les bocaux.

	Temps de stérilisation [min]
Asperges et carottes	60-90
Pois et haricots	90-120

- Une fois écoulé le temps de stérilisation, tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur Éclairage et laissez les bocaux encore quelque 25-30 minutes supplémentaires dans l'enceinte de cuisson chaude.

Une fois les aliments bouillis

⚠ Le danger de brûlure est bien réel !
Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer les bocaux du four.

- Retirez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Couvrez-les d'un linge pendant env. 24 heures dans un endroit à l'abri des courants d'air.
- Vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

Séchage / déshydratation

Downloaded from www.vandenborre.be

Le séchage et la déshydratation sont un mode de conservation traditionnel des fruits, de certains légumes et des herbes.

Les fruits et légumes doivent toutefois être frais, parvenus à maturité et être dépourvus de toute trace de choc éventuelle.

■ Préparez l'aliment à sécher.

– Épluchez éventuellement les pommes, retirez le trognon et coupez les en tranches d'environ. 0,5 cm d'épaisseur.

– Dénoyautez éventuellement les prunes.

– Pelez les poires, enlevez le trognon et coupez-les en lamelles.

– Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles.

– Nettoyez les champignons, coupez-les en deux ou émincez-les.

– Débarrassez le persil ou l'aneth des branches trop épaisses.

■ Répartissez uniformément les aliments à sécher sur la plaque universelle.

■ Utilisez le mode chaleur tournante plus ou chaleur sôle/voûte .

■ Sélectionnez une température entre 80 et 100 °C.

■ Enfournez la plaque universelle à hauteur1.
En mode Chaleur tournante Plus , vous pouvez également sécher simultanément sur les niveaux 1 et 3.

Aliment à sécher	Temps de séchage
Fruits	2 à 8 heures
Légumes	3 à 8 heures
Herbes*	50-60 minutes

* Pour les herbes, utilisez le mode Chaleur sole-voûte .

■ Réduisez la température si vous remarquez la formation de gouttelettes d'eau dans l'enceinte de cuisson.

⚠ Le danger de brûlure est bien réel !
Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer du four l'aliment à sécher.

■ Laissez refroidir le fruit ou le légume séché.

Les fruits secs doivent être parfaitement secs mais également souples et moelleux. Lorsque vous les rompez ou les découpez, il ne doit plus en sortir de jus.

■ Conservez-les dans des bocaux en verre ou dans des boîtes métalliques.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils

Gâteaux, pizzas, baguettes

– Les produits surgelés comme les pizzas, les baguettes et les gâteaux couvrent largement la surface de la plaque à pâtisserie ou de la plaque universelle.
La plaque à pâtisserie ou la plaque universelle en raison de la différence importante de température lors de la préparation de ces produits surgelés peuvent se dilater au point qu'à l'état chaud, il est impossible de les retirer de l'enceinte de cuisson. Chaque utilisation ultérieure déforme la plaque un peu plus.
Pour cette raison, cuisez ces produits surgelés sur la grille avec du papier sulfurisé.

– Sélectionnez la température la plus basse mentionnée sur les emballages.

Frites, croquettes, etc.

– Vous pouvez préparer ces produits surgelés sur la plaque à pâtisserie ou la plaque universelle.
Pour garantir une cuisson optimale, posez les produits surgelés sur du papier sulfurisé.

– Sélectionnez la température la plus basse mentionnée sur les emballages.

– Tournez les aliments plusieurs fois.

Préparation

Les aliments préparés avec délicatesse sont meilleurs pour votre santé.

Vous devez laisser dorer les gâteaux, pizzas, frites et aliments similaires sans les laisser trop brunir.

- Sélectionnez le mode de cuisson et la température mentionnés sur les emballages.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson.
- Enfournez le plat à hauteur préconisée sur l'emballage dès que le témoin de température s'éteint.
- Vérifiez la cuisson à échéance de la durée la plus courte indiquée sur l'emballage.

Gratiner

Downloaded from www.vandenborre.be

Ce mode de cuisson convient à la préparation de soufflés et de gratins devant être croustillants en surface.

Plat	[°C]		[min]
Lasagne	190	1	45-60
Gratin de pommes de terre	180	1	55-65
Ratatouille	180	1	55-65
Gratin de pâtes	180	1	40-50

Température / Niveau / Temps de cuisson

Quelques exemples d'utilisation sont décrits dans le tableau.

Pour la préparation d'autres recettes, vous pouvez vous baser sur les indications de durée et de température du mode Chaleur sole-voûte.

Downloaded from www.vanenborre.be

Plats testés selon la norme EN 60350

Plat testé	Plaque/moule	Mode fonctionnement	[°C]	Niveau	[min]	Préchauffage
Sablés (8.4.1)	1 plaque	Chaleur tournante	140 2)	2	30-50	non
	2 plaques 1)	Chaleur tournante	140 2)	1+3	30-55	non
	1 plaque	Cuisson voûte/sole	160 2)	2	15-35	oui
Petits cakes (8.4.2)	1 plaque	Chaleur tournante	150 2)	1	25-40	non
	2 plaques	Chaleur tournante	150 2)	1+3	25-40	oui
	1 plaque	Cuisson voûte/sole	140 2) 6)	3	25-35	oui
Génoises (8.5.1)	Moule démontable Ø 26 cm 3)	Chaleur tournante	160 2)	1	30-40	non
	Moule démontable Ø 26 cm 3)4)	Cuisson voûte/sole	140-170 2)	1	20-45	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	Moule démontable Ø 20 cm 3)	Chaleur tournante	150 2)	1	95-110	non
	Moule démontable Ø 20 cm 3)	Cuisson voûte/sole	170 2)	1	80-100	non
Dorer des toasts (9.1)	la grille.	gril	gril	3	4-8	non
Steak haché griller (9.2)	Grille sur plaque universelle	gril	gril	4 5)	1. Page : 12-16 2. Page : 6-11	oui, 5 minutes

Chaleur tournante / Cuisson voûte/sole / gril

Température / Niveau / Temps de cuisson

1) Sortez la plaque régulièrement pour vérifier si l'aliment vous semble suffisamment doré avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.

2) Pendant le préchauffage, ne réglez pas le four sur le mode Chauffage rapide.

3) Placez le moule à pâtisserie sur la grille.

4) En règle générale, sélectionnez la température préconisée la plus basse et vérifiez la cuisson à échéance de la durée indiquée la plus courte.

5) Enfournez la grille au niveau 5 et la plaque universelle au niveau 2.

6) sans rails entièrement télescopiques FlexiClip

Classe d'efficacité énergétique

La classe d'efficacité énergétique a été établie conformément à la norme EN 50304.

Classe d'efficacité énergétique : **A**

Mode de fonctionnement utilisé : Chaleur sole-voûte

Consignes particulières pour l'exécution : sans rails entièrement télescopiques FlexiClip

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Le danger de brûlure est bien réel ! Les résistances doivent être hors tension. Attendez que l'enceinte de cuisson ait refroidi.

⚠ Le risque de blessure est bien réel ! La vapeur d'un nettoyeur vapeur risque de se déposer sur les pièces sous tension et de provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four.

Toutes les surfaces sont susceptibles de subir des décolorations ou autres modifications, si elles sont nettoyées avec des détergents inadaptés.
La façade du four est tout spécialement altérée par les décapants pour fours et les produits détartrants. Éliminez immédiatement les résidus de détergents.

Les surfaces de l'appareil se raient facilement. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.

Produits nettoyants inadaptés

Pour préserver les surfaces en nettoyant votre four, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants sur la façade du four,
- de détergents abrasifs (par ex. la poudre ou la crème à récurer, les pierres de nettoyage),
- de détergents contenant des solvants ;
- les détergents pour acier inoxydable ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselles ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- les détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique ;
- de brosses ou d'éponges abrasives (par ex. les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif),
- de gommes anti-salissures ;
- les grattoirs métalliques ;
- la laine d'acier ;
- un nettoyage ponctuel avec des produits mécaniques,
- les produits de nettoyage pour four*,
- les spirales à récurer en inox*.

* autorisés en cas de salissures tenaces sur les surfaces émaillées à revêtement PerfectClean

Downloaded from www.vanuenborre.be

Il peut parfois devenir difficile d'éliminer des salissures qui sont restées trop longtemps en place.
Les surfaces seront plus difficiles à nettoyer si vous les utilisez plusieurs fois sans les laver.
Dans la mesure du possible, enlevez les salissures rapidement.

Les accesoires ne sont pas compatibles pas compatible avec le lave-vaisselle.

Conseils

– Les salissures de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux lorsque le four est encore un peu chaud.

– Pour un nettoyage plus confortable, déposez la porte et démontez-la, sortez les grilles d'introduction avec les rails entièrement télescopiques FlexiClip (le cas échéant) et abaissez les résistances de la voûte et du gril.

Salissures normales

Vous trouverez toutes les informations utiles au nettoyage de la paroi arrière dans le chapitre "Salissures de la paroi arrière en émail catalytique".

- Éliminez les salissures normales si possible immédiatement à l'eau chaude, avec du détergent et une éponge ou encore un chiffon en microfibres, propre et humide.
- Veillez à ne laisser aucune trace de détergent en rinçant à l'eau claire. Ceci est particulièrement important pour les pièces pourvues d'un revêtement PerfectClean, car les résidus de détergent altèrent les propriétés antiadhésives.
- Séchez ensuite les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyez le joint

Sur le pourtour de l'enceinte de cuisson se trouve une couche de soie de verre servant de joint intérieur à la porte de l'appareil.

Les résidus de graisse peuvent rendre le joint fragile ou cassant.

- Lavez le joint, idéalement après chaque cuisson

Downloaded from www.vandenborre.be

Salissures tenaces (hors rails entièrement télescopiques-FlexiClip)

Un jus de fruit ayant débordé ou des projections de résidus de cuisson peuvent laisser des traces colorées ou ternir les surfaces émaillées. Ces salissures n'entravent nullement le bon fonctionnement. N'essayez pas de les éliminer à tout prix. Utilisez uniquement les produits cités.

- Utilisez un grattoir ou une spirale à récurer en inox (par exemple, Spontex Spirenett) pour enlever les résidus tenaces.

Les produits nettoyants pour four peuvent endommager l'émail catalytique. Retirez du four les pièces recouvertes d'émail catalytique avant d'utiliser un produit nettoyant pour four.

- En cas de salissures particulièrement incrustées, étalez sur les surfaces émaillées pourvues du revêtement PerfectClean le produit nettoyant pour four de Miele une fois les parois refroidies. Laissez le produit agir comme indiqué sur l'emballage.

Les produits nettoyants pour four concurrents ne doivent être appliqués que sur surfaces froides et pas plus de 10 minutes.

- Une fois le temps de pose écoulé, vous pouvez utiliser le côté grattant d'une éponge.
- Éliminez soigneusement à l'eau claire tout résidu de votre four et séchez les surfaces.

Downloaded from www.vandenborre.be

Salissures tenaces au niveau des rails entièrement télescopiques FlexiClip

L'huile spéciale des rails entièrement télescopiques FlexiClip est éliminée lors du nettoyage au lave-vaisselle, ce qui les empêche de glisser correctement. Ne nettoyez jamais les rails entièrement télescopiques FlexiClip au lave-vaisselle.

Pour éliminer les résidus tenaces sur les surfaces ou pour nettoyer les roulements à billes encrassés lorsque du jus de fruits a débordé, procédez comme suit :

- Faites brièvement tremper les rails entièrement télescopiques FlexiClip (env. 10 minutes) dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Si besoin est, utilisez également le côté grattant d'une éponge. Vous pouvez nettoyer les roulements à billes à l'aide d'une brosse souple.

Les salissures tenaces peuvent provoquer des taches ou des décolorations, qui n'entravent cependant nullement le bon fonctionnement.

Salissures au niveau de la paroi revêtue d'émail catalitique

A température élevée, l'émail catalytique élimine spontanément les projections d'huile et de graisse.

Plus la température est élevée, plus le nettoyage est efficace.

L'émail catalytique perdra ses propriétés autonettoyantes si vous utilisez des produits abrasifs, des éponges ou des brosses à récurer, ou des décapants pour four.
Retirez du four les pièces recouvertes d'émail catalytique avant d'utiliser un produit nettoyant pour four.

Nettoyez les résidus d'épices, de sucre, ou équivalent

- Démontez la paroi arrière (voir " Nettoyage et entretien - Démonter la paroi arrière ").
- Nettoyez-la à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle à l'aide d'une brosse souple.
- Rincez soigneusement la paroi arrière. Laissez-la sécher avant de la remonter.

Downloaded from www.vandenborre.be

Nettoyage des projections d'huile et de graisse

- Retirez de l'enceinte de cuisson tous les accessoires éventuels (y compris la grille).
- Avant de démarrer le programme de nettoyage de l'émail catalytique, débarrassez l'intérieur de la porte et les surfaces pourvues d'un revêtement PerfectClean des salissures les plus grossières pour éviter leur combustion.
- Sélectionnez le mode de fonctionnement Chaleur tournante Plus et une température de 250 °C.
- Chauffez le four vide pendant au moins 1 heure.

La durée dépend de l'état de saleté de l'appareil.

Si la couche d'émail catalytique présente de nombreuses projections d'huile et de graisse, il se peut qu'une pellicule se dépose dans l'enceinte pendant le processus de nettoyage.

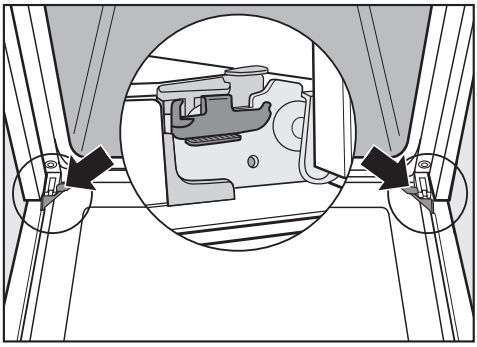
⚠ Le danger de brûlure est bien réel ! Laissez le four refroidir avant de nettoyer l'enceinte de cuisson.

- Nettoyez l'intérieur de la porte et l'enceinte de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle à l'aide d'une éponge propre ou encore d'un chiffon en microfibres propre et humide.

Chaque chauffage supplémentaire de l'enceinte de cuisson à haute température contribue à éliminer progressivement les traces de saleté restantes.

Downloaded from www.vandenborre.be

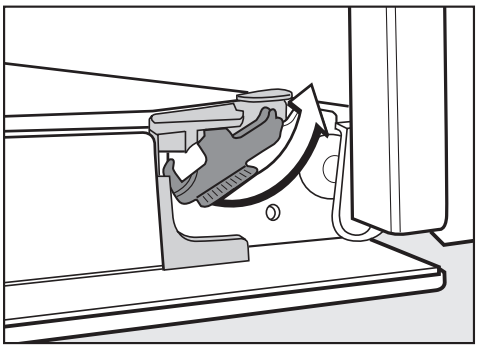
Démonter la porte



La porte du four est reliée aux charnières de porte grâce à des supports.

Avant de pouvoir sortir la porte de ces supports, il vous faut d'abord déverrouiller les dispositifs de blocage sur les deux charnières.

- Ouvrez la porte en grand.



- Déverrouillez les dispositifs de blocage, en les faisant pivoter jusqu'à la butée.

Ne retirez jamais la porte horizontalement des supports car ceux-ci risquent de venir heurter le four.

Ne retirez jamais la porte de ses supports en la tenant par la poignée, celle-ci risque de rompre.

- Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la butée.

- Prenez la porte par les côtés et soulevez-la pour la dégager des supports. Veillez à ne pas incliner la porte.

Downloaded from www.vantenborre.be

Démontage de la porte de l'appareil

La porte du four est munie de joints qui la protègent de l'infiltration d'air chaud.

Si des salissures se sont introduites entre les vitres, vous pouvez les démonter pour pouvoir en nettoyer la face intérieure.

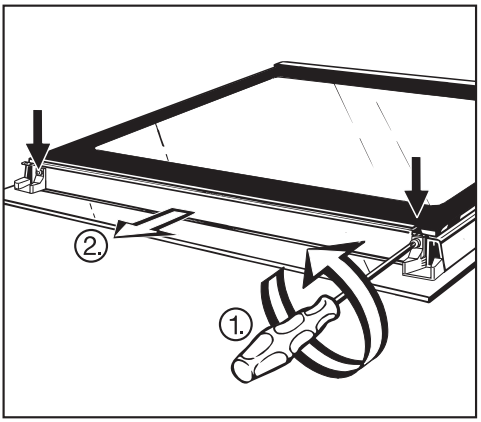
Le verre de la porte vitrée peut être altéré par des rayures.
Pour nettoyer les surfaces vitrées de la porte, n'utilisez en aucun cas des produits abrasifs, des brosses ou des éponges à récurer, ni des grattoirs métalliques.
Lorsque vous nettoyez les portes vitrées, veillez à respecter les consignes également applicables à la façade du four.

La surface des profils en aluminium risque d'être endommagée par le produit nettoyant pour four. Nettoyez les éléments uniquement à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle à l'aide d'une éponge ou encore d'un chiffon en microfibres propre et humide.

Mettez soigneusement les vitres démontées à l'abri pour prévenir tout risque d'endommagement.

⚠ Le risque de blessure est bien réel !
Retirez toujours la porte avant de la démonter.

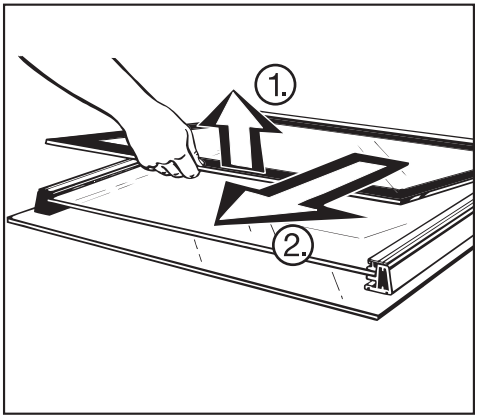
- Posez la vitre extérieure de la porte sur une surface lisse et douce (un torchon de vaisselle, par exemple) afin d'éviter les rayures. Nous vous conseillons de poser la poignée contre le bord d'une table de manière à ce que la vitre repose bien à l'horizontale et ne puisse pas se briser pendant le nettoyage.



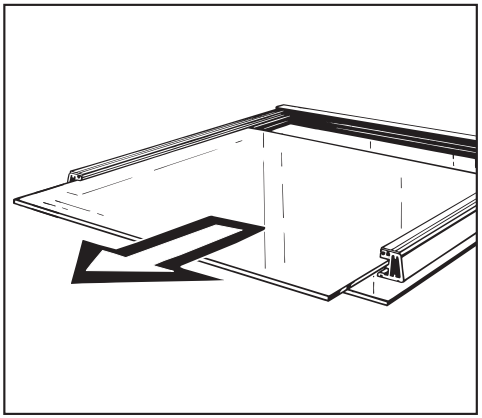
- Dévissez les vis Torx et retirez les guides, la baguette et le joint.

Vous pouvez maintenant démonter la vitre intérieure et la vitre intermédiaire de la porte.

Downloaded from www.vanuytborre.be



- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure pour l'extraire de la baguette en plastique.

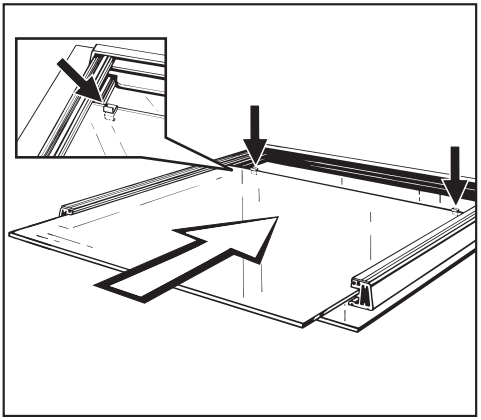


- Sortez la vitre intermédiaire de la porte.

Dans certaines circonstances, il se peut que les profils des joints se détachent. Ceux-ci se situent à droite et à gauche de l'extrémité supérieure de la vitre, près des rails de guidage. Ces profils empêchent la vitre de la porte de glisser dans le cadre.

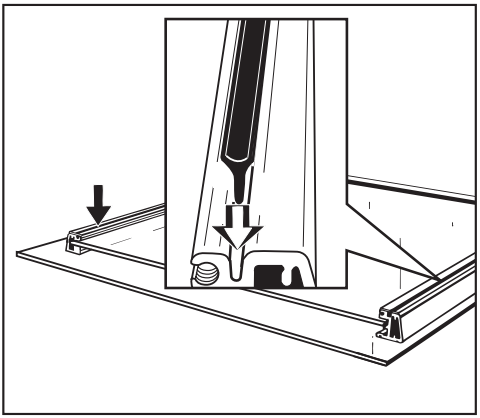
- Nettoyez les vitres et les autres pièces à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle à l'aide d'une éponge propre ou encore d'un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez les pièces à l'aide d'un chiffon doux.

Ensuite, remontez la porte avec soin :

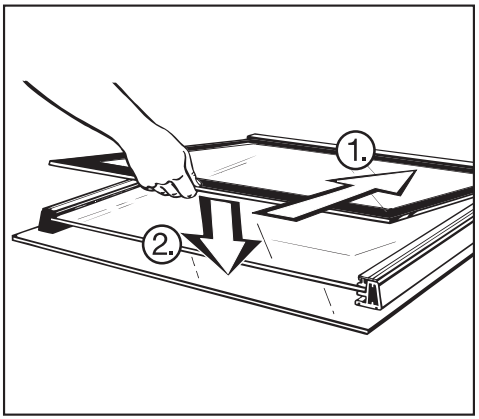


- Commencez à engager la vitre intermédiaire et replacez le joint. Enfoncez ensuite complètement la vitre.

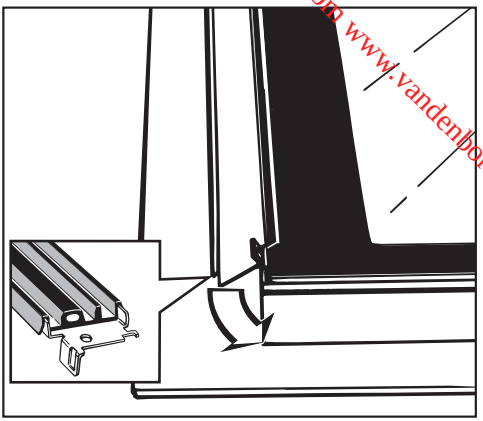
Downloaded from www.vandenborre.be



■ Posez les joints latéraux de la vitre intérieure de la porte dans les rainures prévues.

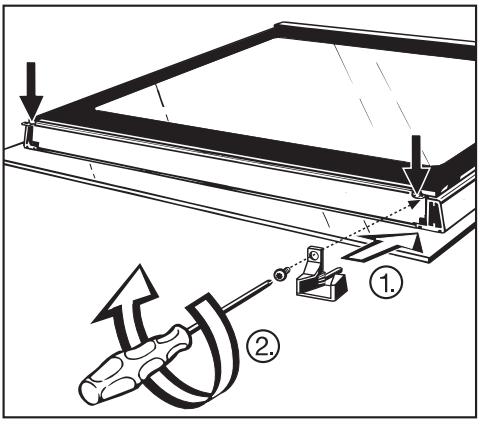


■ Insérez la vitre intérieure avec la face imprimée en noir mat orientée vers le bas.
Vérifiez que les joints latéraux ne glissent pas et que la vitre de la porte est introduite le plus loin possible.



■ Insérez la baguette avec le joint devant les vitres de la porte.

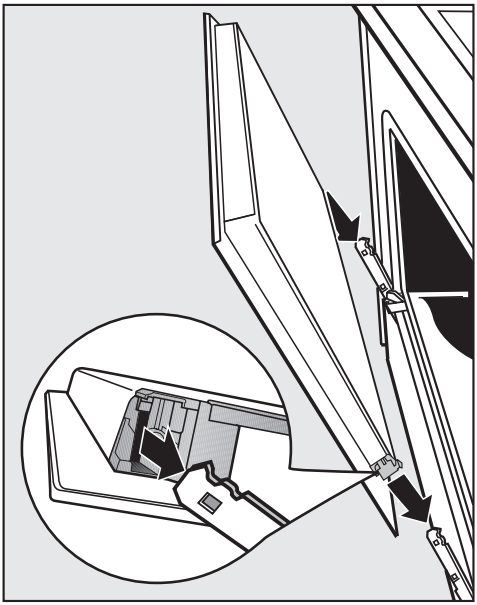
La position correcte du joint est importante pour garantir que l'air chaud ne pénètre pas dans la porte pendant la cuisson.



■ Mettez les guides en place et revissez bien la baguette.

Downloaded from www.vanenborre.be

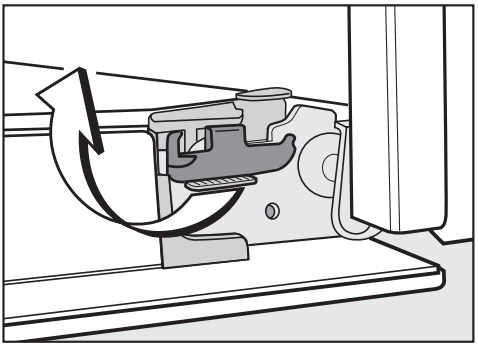
Montage de la porte



■ Prenez la porte par les côtés et guidez-la dans les supports des charnières.
Veillez à ne pas incliner la porte.

■ Ouvrez la porte en grand.

Pensez à bien reverrouiller les dispositifs de blocage, car dans le cas contraire, la porte risque de se détacher et d'être endommagée.



■ Reverrouillez les dispositifs de blocage, en les faisant pivoter à l'horizontale jusqu'à la butée.

Downloaded from www.vandenborre.be

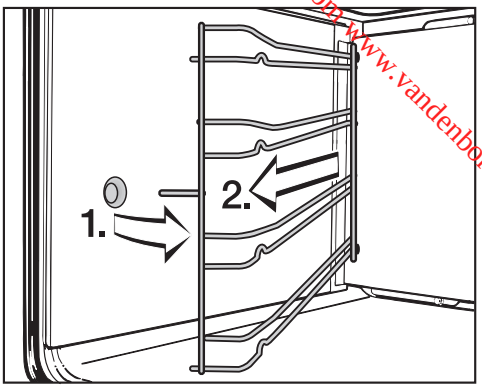
Démontage des grilles d'introduction et des rails entièrement télescopiques FlexiClip

⚠ Le risque de blessure est bien réel !
N'utilisez jamais le four sans les grilles d'introduction.

Vous pouvez démonter les grilles en même temps que les rails entièrement télescopiques FlexiClip (le cas échéant).

Si vous souhaitez dans un premier temps démonter les rails entièrement télescopiques FlexiClip séparément, reportez-vous aux instructions du chapitre "Équipement - Montage et démontage des rails entièrement télescopiques FlexiClip".

⚠ Le danger de brûlure est bien réel !
Les résistances doivent être hors tension. Attendez que l'enceinte de cuisson ait refroidi.



- Tirez les grilles d'introduction en avant (1) et sortez-les (2.).

Pour le **remontage**, procédez dans l'ordre inverse.

- Montez les pièces avec précaution.

Downloaded from www.vandenborre.be

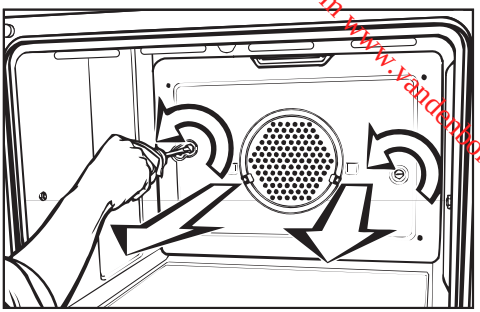
Démonter la paroi arrière

⚠ Le risque de blessure est bien réel !
N'utilisez jamais le four sans sa paroi arrière.

Vous pouvez démonter la paroi arrière pour la nettoyer.

⚠ Le danger de brûlure est bien réel !
Les résistances doivent être hors tension. Attendez que l'enceinte de cuisson ait refroidi.

- Débranchez le four du réseau électrique. Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil ou désactivez le fusible de l'installation électrique.
- Démontez les grilles d'introduction.



- Dévissez et retirez la paroi arrière.
- Nettoyez la paroi arrière (voir chapitre "Salissures de la paroi arrière en émail catalytique".

Pour le **remontage**, procédez dans l'ordre inverse.

Montez les pièces avec précaution.

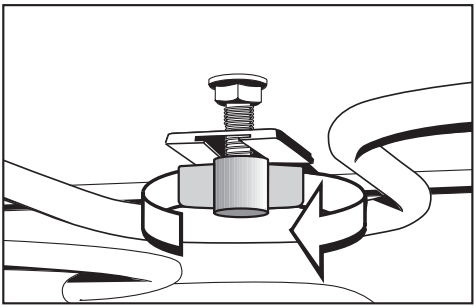
- Rétablissez l'alimentation secteur de votre four.

Downloaded from www.vandenborre.be

Retrait de la résistance de la voûte/du gril

⚠ Le danger de brûlure est bien réel !
Les résistances doivent être hors tension. Attendez que l'enceinte de cuisson ait refroidi.

- Démontez les grilles d'introduction.



- Desserrez les écrous à ailettes.

Ne forcez jamais sur la résistance de la voûte / du gril pour l'abaisser.

- Abaissez soigneusement le corps de la résistance de la voûte / du gril.

Vous pouvez à présent nettoyer la voûte de l'enceinte de cuisson.

- Relevez la résistance de la voûte / du gril et revissez les écrous à fond.
- Réintégrez les grilles d'introduction.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vous pouvez résoudre par vous-même la plupart des problèmes qui surviennent au quotidien. Le tableau suivant vous aidera.
Contactez le service après-vente (voir pochette) si vous ne parvenez pas à trouver l'origine du problème ou à résoudre celui-ci.

⚠ Le risque de blessure est bien réel !
Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.
Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.
N'ouvrez jamais le bâti du four.

Problème	Cause et remède
L'afficheur est sombre.	Le four n'est pas alimenté. ■ Vérifiez que le fusible de l'installation électrique est bien en place. Contactez un électricien ou le service après-vente.
Le four ne chauffe pas.	Vous n'avez sélectionné qu'un mode de fonctionnement ou qu'une température. ■ Sélectionnez un mode de fonctionnement **et** une température.
	La sécurité enfants 🔒 est active. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Horloge programmable - Modification des réglages").
	Le four n'est pas alimenté. ■ Vérifiez que le fusible de l'installation électrique est bien en place. Contactez un électricien ou le service après-vente.

Que faire si ... ?

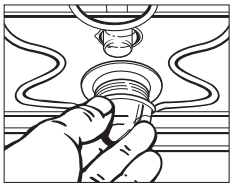
Downloaded from www.vandenborre.be

Problème	Cause et remède
Pour les fours dotés d'une horloge programmable *12:00* clignote dans l'afficheur.	Une panne de courant s'est produite. ■ Reprogrammez l'heure (voir chapitre "Première mise en service"). Vous devez également reprogrammer les temps des programmes de cuisson.
0:00 apparaît contre toute attente dans l'afficheur et clignote simultanément. De plus, un signal sonore retentit éventuellement.	Le four a fonctionné pendant une durée excessivement longue et le dispositif d'arrêt de sécurité a été activé. ■ Placez le sélecteur de mode de fonctionnement en position **0**. Le four est de nouveau opérationnel immédiatement après.
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement même après la fin de la cuisson.	La ventilation de refroidissement est en marche. Dès que l'enceinte de cuisson est refroidie à une certaine température, la ventilation s'arrête automatiquement.
L'émail catalytique présente des taches ressemblant à de la rouille.	Les salissures laissées par les épices, le sucre ou équivalent ne sont pas éliminées par le processus de nettoyage catalytique. Retirez toutes les pièces recouvertes d'émail catalytique et éliminez ces salissures à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle à l'aide d'une brosse souple (voir chapitre "Salissures de la paroi arrière en émail catalytique").

Downloaded from www.vandenborre.be

Problème	Cause et remède
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas encore prêt(e) alors que la durée de cuisson indiquée sur le tableau est dépassée.	La température sélectionnée ne correspond pas à celle de la recette. ■ Sélectionnez la température préconisée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients ne correspondent pas à la recette. ■ Assurez-vous de ne pas avoir modifié la recette. L'adjonction de liquide ou d'œufs en excès rend la pâte plus humide et nécessite une durée de cuisson augmentée.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas uniformément bruni(e).	Vous avez sélectionné une température ou un niveau de cuisson inadapté(e). ■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. Si la différence de brunissage est vraiment très importante, vérifiez que vous avez sélectionné la bonne température et le niveau de cuisson adéquat.
	La matière et la couleur du moule sont inadaptées pour ce mode de cuisson. ■ Les moules de couleur claire et brillante se prêtent moins bien à la cuisson par la voûte/la sole. Utilisez des moules mats et foncés.
Les rails entièrement télescopiques FlexiClip sont difficiles à insérer ou à extraire.	Les roulements à billes des rails entièrement télescopiques FlexiClip sont insuffisamment graissés. ■ Graissez les roulements à billes à l'aide du lubrifiant spécial Miele. Cette huile a été spécialement conçue pour supporter les températures élevées de l'enceinte de cuisson. D'autres graisses peuvent durcir en raison de la chaleur et bloquer les rails entièrement télescopiques FlexiClip. Vous pouvez vous procurer la graisse spéciale Miele auprès de votre distributeur Miele ou du service après-vente Miele.

Downloaded from www.vandenborre.be

Problème	Cause et remède
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas.	La lampe halogène est défectueuse. Le danger de brûlure est bien réel ! Les résistances doivent être hors tension. Attendez que l'enceinte de cuisson ait refroidi. ■ Débranchez le four du réseau électrique. Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil ou désactivez le fusible de l'installation électrique.  ■ Faites tourner le cache-ampoule un quart de tour vers la gauche et tirez-le vers le bas avec le joint d'étanchéité hors du boîtier. ■ Remplacez la lampe halogène. (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Replacez le cache-ampoule avec le joint d'étanchéité dans le boîtier et refixez-le en lui faisant effectuer un quart de tour vers la droite. ■ Rétablissez l'alimentation secteur de votre four.

Downloaded from www.vandenborre.be

Service après-vente

En cas de défectuosités auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel

– à votre revendeur Miele

ou

– au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent à la fin du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique en façade lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les cuisinières, rappelez également la référence du modèle et le numéro de fabrication de votre plan de cuisson (le mode d'emploi et les instructions de montage du plan de cuisson sont fournis séparément).

Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Le risque de blessure est bien réel !
Le raccordement au réseau électrique doit être effectué par un électricien agréé qui connaît et respecte scrupuleusement les prescriptions légales en la matière ainsi que les règlements de votre compagnie de distribution d'électricité.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.

Le four doit être raccordé à une installation électrique répondant à la norme VDE 0100.

Il est recommandé de **raccorder l'appareil à une prise de courant électrique** (VDE 0701) pour faciliter la coupure avec le réseau en cas d'intervention du service après-vente.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par **ligne directe**, l'installation doit être équipée d'un disjoncteur.

Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de minimum 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de discontacteurs (EN 60335).

Données de raccordement

Les données de raccordement figurent sur la plaque signalétique accessible en façade lorsque vous ouvrez la porte.

Ces indications doivent correspondre à celles du réseau électrique.

Pour toute question aux services Miele, rappelez toujours les références suivantes :

– Désignation du modèle,

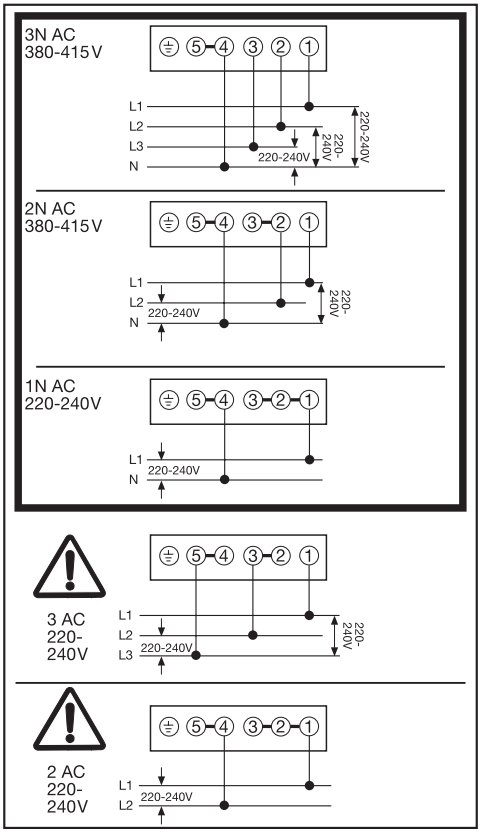
– numéro de fabrication,

– données de raccordement (tension, fréquence, puissance de raccordement maxi).

En cas de changement du raccordement ou de remplacement du câble, l'appareil doit être raccordé avec un câble de type H 05 VV-F d'une section appropriée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Schéma électrique



Cuisinière

Le câble de raccordement n'est pas compris dans la livraison.

L'appareil doit être raccordé conformément au schéma électrique avec un câble de type H 05 VV-F de section adaptée.

Puissance de raccordement maxi. : Voir plaque signalétique.

Plan de cuisson à combiner

Les fours Miele ne peuvent être combinés qu'avec les plans de cuisson indiqués par Miele.

Pour de plus amples informations à ce sujet, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente de Miele.

Four

Le four est équipé d'un câble de raccordement à trois fils d'env. 1,7 mètres de long et d'une fiche d'alimentation prête à être branchée sur du monophasé 230 V, 50 Hz.

Le calibre du coupe-circuit doit être de 16 A.
Branchez exclusivement l'appareil sur une prise de courant réglementaire reliée à la terre.

Puissance de raccordement maxi. : Voir plaque signalétique.

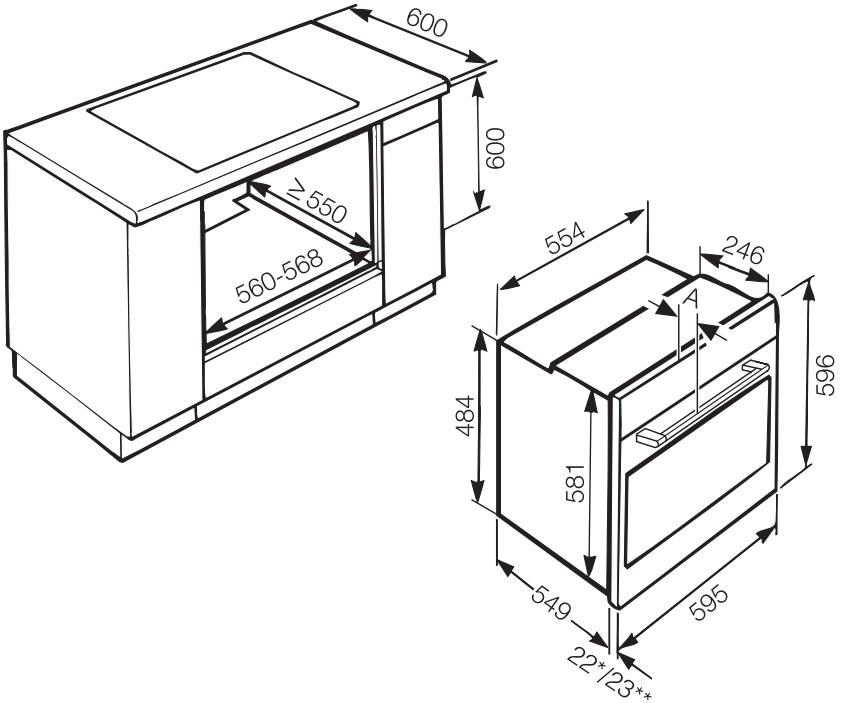
Downloaded from www.vandenborre.be

Schéma coté du montage

Dimensions de l’appareil et de l’armoire

Les mesures sont indiquées en mm.

Encastrement en dessous du plan de travail

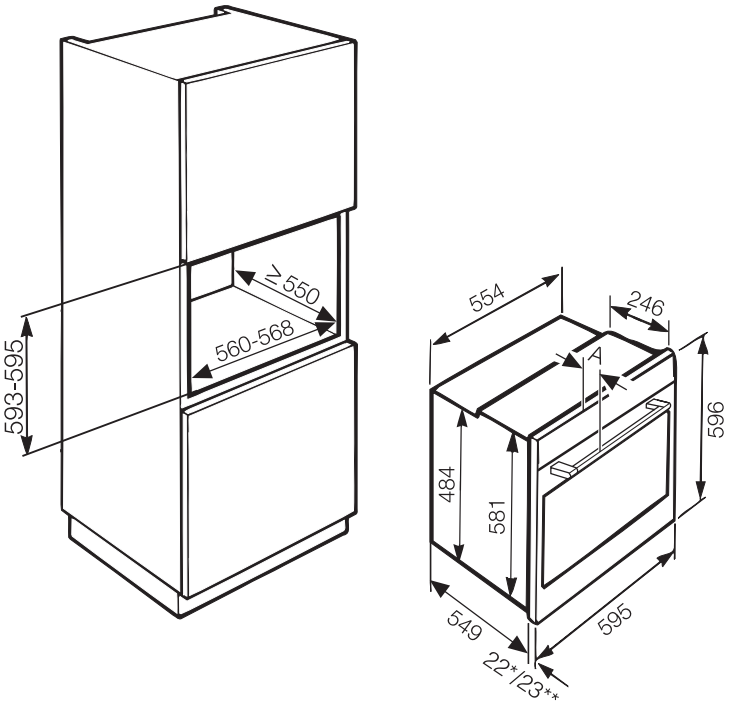


A H 21xx: 45 mm
H 22xx: 42 mm

* Four avec façade vitrée
** Four à façade métallique

Downloaded from www.vandenborre.be

Encastrement dans une armoire haute



A H 21xx: 45 mm
H 22xx: 42 mm

* Four avec façade vitrée
** Four à façade métallique

Encastrement de la cuisinière

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ La cuisinière ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

Pour fonctionner correctement, la cuisinière a besoin d'une alimentation en air froid suffisante.
Veillez à ce que l'alimentation en air froid ne soit pas entravée (par ex. par l'intégration de baguettes d'isolation thermique dans l'armoire encastrée).
Par ailleurs, l'air froid indispensable ne doit pas se réchauffer excessivement au contact d'autres sources de chaleur (par ex. fours à combustibles solides).

Avant l'encastrement

- Vérifiez que les boîtiers de raccordement sont bien hors tension.
- Respectez le schéma électrique indiqué sur la cuisinière.

Encastrer la cuisinière

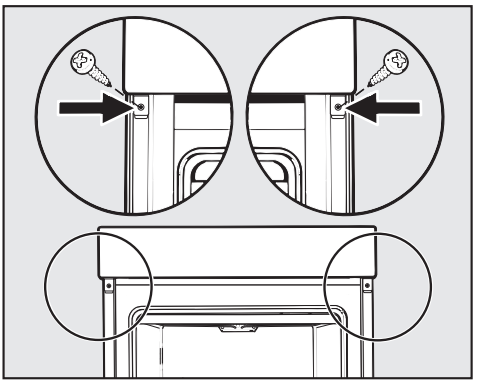
- Branchez l'appareil.
- Placez la cuisinière devant le meuble bas destiné à le loger.
- Mettez la fiche du plan de cuisson intégré dans le couplage de la cuisinière.

La porte risque d'être endommagée si vous utilisez la poignée pour soulever la cuisinière.

Pour le porter, utilisez les poignées prévues de chaque côté du bâti.

Il est judicieux de démonter la porte avant de procéder à l'encastrement de l'appareil (voir chapitre "Nettoyage et entretien - démonter la porte") et de sortir les accessoires du four. La cuisinière est plus léger lorsque vous le poussez dans l'armoire encastrée et vous ne risquez pas de le saisir accidentellement par la poignée de porte.

- Poussez la cuisinière dans le meuble bas et alignez-le convenablement.
- Ouvrez la porte, si vous ne l'avez pas déposée.



- Fixez la cuisinière aux parois latérales de l'armoire encastrée à l'aide des vis fournies.
- Le cas échéant, remontez la porte (voir chapitre " Nettoyage et entretien ").

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Le four ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

Pour fonctionner correctement, le four a besoin d'une alimentation en air froid suffisante.
Veillez à ce que l'alimentation en air froid ne soit pas entravée (par ex. par l'intégration de baguettes d'isolation thermique dans l'armoire encastrée).
Par ailleurs, l'air froid indispensable ne doit pas se réchauffer excessivement au contact d'autres sources de chaleur (par ex. fours à combustibles solides).

Avant l'encastrement

- Vérifiez que les boîtiers de raccordement sont bien hors tension.

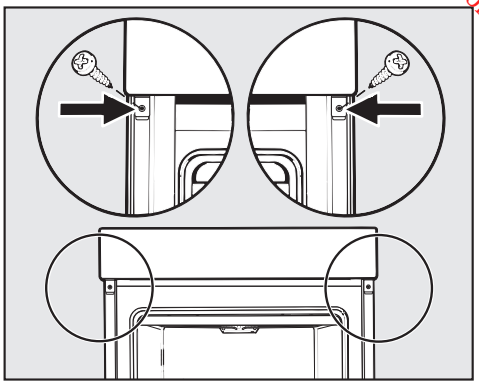
Encastrement du four

- Branchez le four.

La porte risque d'être endommagée si vous utilisez la poignée pour soulever le four.
Pour le porter, utilisez les poignées prévues de chaque côté du bâti.

Il est judicieux de démonter la porte avant de procéder à l'encastrement de l'appareil (voir chapitre "Nettoyage et entretien - démonter la porte") et de sortir les accessoires du four. Le four est plus léger lorsque vous le poussez dans l'armoire encastrée et vous ne risquez pas de le saisir accidentellement par la poignée de porte.

- Poussez le four dans le meuble bas et alignez-le convenablement.
- Ouvrez la porte, si vous ne l'avez pas déposée.



- Fixez le four aux parois latérales de l'armoire encastrée à l'aide des vis fournies.
- Le cas échéant, remontez la porte (voir chapitre " Nettoyage et entretien ").

Downloaded from www.vandenborre.be

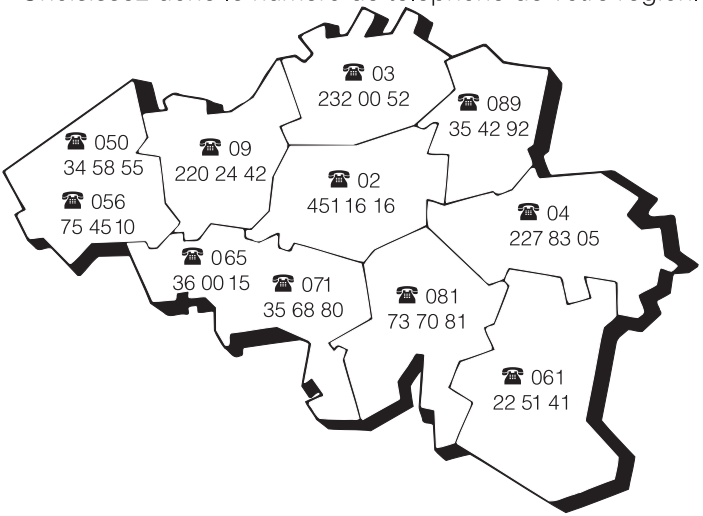
Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Download from www.vandenborre.be

Miele

H2261E; H2260B; H2161B; H2261B

CE

fr - BE

M.-Nr. 09 609 100 / 01